



Località Viatosto n. 54 - 14100 - ASTI tel 0141/214187 fax 0141/410661 email atis004003@istruzione.it
Baluardo Montebello, 1 – 14015 - San Damiano d'Asti tel/fax 0141/971038

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Giovanni Penna"

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V B Sala e Vendita

A.S. 2021 - 2022

Documento finale del Consiglio di Classe

Approvato dal Consiglio di Classe Esame di Stato 2022 in data 6 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Renato Parisio)



INDICE

CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe.	3
Elenco commissari d'esame interni.	3

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA E DEL TERRITORIO

La scuola e il territorio.	4
Mission dell'Istituto.	4
Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia.	5
Quadro orario.	6

ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe.	7
Presentazione della classe.	7
Obiettivi didattici e trasversali raggiunti.	8
Capacità, conoscenze e competenze acquisite.	8
Metodologia didattica e strumenti di lavoro.	9
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico.	9
Indicatori per la valutazione.	9
Visite guidate ed attività didattiche integrative.	11
Attività di recupero.	11
Verifica e valutazione dell'attività didattica.	12
Simulazione delle prove dell'esame di Stato.	12
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.	12
Percorsi di "Cittadinanza e Costituzione".	15
Prove Invalsi.	15
Programmi didattici e relazioni dei docenti.	17

ALLEGATI

Simulazione di prima prova – Allegato n. 1.	47
Simulazione di seconda prova – Allegato n. 2.	55
Griglia di valutazione prima prova – Allegato n. 3.	58
Griglia di valutazione seconda prova – Allegato n. 4.	65
Griglie di conversione crediti A – Allegato n.5.	67
Elenco testi trattati di Italiano – Allegato n.6.	68

**CONSIGLIO DI CLASSE****Composizione del Consiglio di classe**

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NELL'ULTIMO BIENNIO
LINGUA ITALIANA	Prof. Cipullo Manlio	Sì
STORIA	Prof. Cipullo Manlio	Sì
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Sibiga Magdalena Elzbieta	Sì
LINGUA TEDESCA	Prof.ssa Canta Micaela	No
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof. Tartaglino Marco	Sì
LAB. SERV. DI CUCINA	Prof. Racheli Vincenzo	Sì
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Lorusso Vitina	No
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe	Sì
RELIGIONE	Prof. Forno Lorenzo	Sì
MATEMATICA	Prof.ssa Cravanzola Anna	Si
SC. MOTORIE	Prof.ssa Cravanzola Irene	No
EDUCAZIONE CIVICA	Prof. Di Stefano Marco	No
SOSTEGNO	Prof.ssa Quatrate Valeria	Si

ELENCO COMMISARI D'ESAME INTERNI

Disciplina	Docente
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Lorusso Vitina
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA – CUCINA	Prof. Racheli Vincenzo
LINGUA ITALIANA	Prof. Cipullo Manlio
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Sibiga Magdalena Elzbieta
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Prof. Tartaglino Marco
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe



QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA NEL TERRITORIO

La Scuola ed il Territorio

Nel 1962 dopo accordi presi dal Comune di Asti con il Provveditorato agli Studi, il Ministero della Pubblica Istruzione istituì l'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura.

Nel 1964 il Ministero della Pubblica Istruzione nominò in qualità di Preside il prof. Giacinto Occhionero e nasceva a tutti gli effetti l'Istituto Statale Agrario di Asti. Nell'anno 2011, rispondendo ad una forte esigenza del territorio, la Provincia autorizzò l'attivazione del Corso Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, firmando una convenzione con il Comune di San Damiano d'Asti, che partecipa alla realizzazione dei laboratori di cucina e sala. Nacque così la sede distaccata dell'Enogastronomico, unico istituto alberghiero statale della provincia di Asti, che in soli cinque anni è passato da 30 a 240 studenti. Nell'anno 2015 la Regione Piemonte ha concesso l'ampliamento dell'offerta formativa attraverso l'attivazione dei corsi serali, per rispondere alle esigenze occupazionali di un territorio ricco di piccole aziende, sia agrarie sia operanti nel settore della ristorazione. Tale offerta si rivolge ad utenti adulti che intendano rientrare nel sistema formativo. Dal 2018 è attivo anche il corso in carcere. Il Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera possiede conoscenze e capacità nell'ambito professionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

Mission dell'Istituto

La Mission dell'Istituto 'G. Penna' è di valorizzare lo studente inteso come persona, attraverso modelli di istruzione e formazione integrati in grado di coincidere con le esigenze di un territorio, come quello del Monferrato, sempre più inserito e presente nel panorama dell'offerta turistica italiana. L'Istituto vuole essere una scuola di tutti e per tutti, che fondi il proprio operare sul soggetto in formazione, assicurando piene occasioni di successo attraverso la valorizzazione completa del potenziale individuale. Con l'intento di diventare punto di riferimento in tutti i settori di proprio intervento nel territorio di riferimento, l'Istituto finalizza la propria attività alla formazione di cittadini attivi e consapevoli e al raggiungimento del successo scolastico e formativo dei suoi studenti al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico.

Nell'ottica del continuo miglioramento della propria azione, le scelte culturali del nostro Istituto tendono ad una offerta formativa differenziata e di elevata valenza professionale.

Punti salienti della Mission dell'istituto sono pertanto:

- pari opportunità educative e di sviluppo personale e professionale
- attenzione allo stare bene a scuola
- sviluppo della dimensione orientativa
- sviluppo della professionalità docente con particolare attenzione alla sperimentazione di nuove metodologie didattiche



- sviluppo di un sistema di certificazione delle competenze
- arricchimento dei curricula di studio.

Profilo professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e quadro orario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione dell'Enogastronomia, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Alla conclusione del ciclo di studi il diplomato può scegliere se continuare il percorso formativo scolastico iscrivendosi all'Università oppure inserendosi in uno dei profili professionali successivi al diploma, come:

- lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità ed essere impiegato in servizi turistici
- gestire un esercizio commerciale ristorativo in proprio o per conto terzi e partecipare a concorsi pubblici.

Qui di seguito viene riportato il piano orario del percorso di studio intrapreso dalla classe (la seconda lingua straniera oggetto di studio è la lingua tedesca per l'intero percorso).

**Strutturazione del corso di studi – Quadro orario**

ORE SETTIMANALI					
MATERIE	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra/Biologia	2	2			
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Educazione Civica			1	1	1

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2	2		2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore cucina	2	2		2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2	2	6	4	4
Ore totali	33	32	32	32	32



ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe V Sez. B

Maschi: 6

Femmine: 4

ELENCO ALUNNI

1) ARLOTTA GIUSEPPE
2) ASEMOTA BENEDETTA
3) BASANO DAVIDE
4) BATTISTA DAVIDE
5) BORDONE ALESSIO
6) IFTENE ALEXANDRA GABRIELA
7) MECJA GIOVANNI
8) NADA SARA
9) TORRES HIDALGO DOMENICA
10) VESSIO SIMONE

Presentazione della classe V sez. B – Sala e vendita

La classe V B (indirizzo sala e cucina) è composta da n. 10 studenti, di cui n.6 maschi e n.4 femmine. Gli studenti provengono da esperienze diverse: otto allievi hanno frequentato questo Istituto per l'intero percorso di scuola secondaria di secondo grado, uno studente è stato inserito al quarto anno, dopo aver completato un percorso di istruzione professionale presso un altro istituto enogastronomico mentre infine un altro allievo è stato inserito al quinto anno, dopo aver effettuato un periodo di interruzione scolastica.

Inoltre tre studenti seguono un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) mentre uno studente segue un piano educativo individuale (PEI) con programmazione semplificata, in quanto presenta una certificazione di disabilità.

La classe, secondo la valutazione degli insegnanti, ha palesato, in generale, nel corso dell'anno scolastico una partecipazione da cui è emerso uno scarso coinvolgimento alle diverse attività didattiche proposte, dimostrandosi in molti casi oltremodo disinteressati e poco propositivi. L'impegno profuso nello studio a casa, è stato, per la maggior parte degli studenti scarso ed espressamente legato al voto cosa che ha permesso loro il raggiungimento di risultati appena sufficiente e solo per taluni di loro discreti. La metodologia di studio lascia un po' a desiderare in



quanto risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. Le lezioni in didattica digitale integrata, per altro ridotte, nonostante le difficoltà tecniche incontrate dagli allievi, sono state svolte in modo costruttivo.

È opportuno segnalare che il livello di preparazione raggiunto mediamente dalla classe è da ritenersi appena sufficiente in talune discipline mentre in altre la preparazione è da ritenersi discreta. È tuttavia opportuno rimarcare la presenza di alcuni studenti che spiccano per capacità ed impegno profusi durante l'intero anno scolastico e che ha permesso loro di raggiungere risultati decisamente soddisfacenti.

Obiettivi didattici e trasversali raggiunti

Gli alunni hanno, nel complesso, conseguito i seguenti obiettivi e le seguenti conoscenze, competenze ed abilità:

Obiettivi Educativi:

1. Possedere senso di responsabilità morale, civile e sociale
2. Saper partecipare in maniera responsabile al lavoro di gruppo
3. Acquisire capacità autonome di studio, di giudizio e di assunzione di responsabilità

Conoscenze:

1. Conoscere i concetti chiave presenti all'interno delle tematiche trattate
2. Conoscere il lessico specifico delle varie discipline

Competenze ed abilità:

1. Possedere accettabili capacità linguistico- espressive e sufficienti doti logico- matematiche.
2. Usare il linguaggio tecnico in maniera mediamente corretta.
3. Saper applicare le conoscenze tecniche in contesti pratici
4. Sapere utilizzare strumenti informatici.

Obiettivi didattici trasversali:

1. Comunicare utilizzando linguaggi specifici di settore.
2. Esprimere giudizi critici per compiere scelte motivate.
3. Orientarsi di fronte a problemi nuovi.
4. Stabilire collegamenti applicando le loro conoscenze in compiti, sia pure semplici, di tipo pluridisciplinari.

Capacità, conoscenze e competenze raggiunte

Dal punto di vista cognitivo gli alunni possiedono conoscenze, competenze ed abilità diversificate che vanno dall'appena sufficiente all'ottimo (vi sono tuttavia alcuni studenti che non raggiungono la sufficienza in tutte le discipline); alcuni applicano le conoscenze con sicurezza ed autonomia, riescono a rilevare e confrontare eventi e fenomeni, fanno uso di linguaggio specifico; un numero minimo riesce ad approfondire le conoscenze anche oltre i contenuti disciplinari.



Metodologia didattica e strumenti di lavoro

L'azione didattica ha tenuto conto dei bisogni, degli interessi e dei ritmi di apprendimento degli alunni; si è cercato di alternare lezioni frontali con momenti di esercitazioni, ricerca ed approfondimento, il tutto per inquadrare i nuclei fondanti delle discipline in una più ampia visione interdisciplinare. In classe l'attività didattica è stata caratterizzata da lezioni partecipate, lavori di gruppo, esercitazioni e casi di studio reali, alternati a momenti di insegnamento individualizzato quando la situazione richiedeva un intervento maggiormente mirato. Sono stati favoriti momenti di discussione collettiva, di confronto e di approfondendo tra gli alunni e gli insegnanti in modo da rafforzare il dialogo educativo.

Quest'anno l'attività a distanza ha coperto un breve periodo tra gennaio e febbraio 2022. Le piattaforme utilizzate sono state le medesime dell'a.s. 2020/21: tra queste si è fatto ufficialmente riferimento a "Classroom", "Google Meet" e registro elettronico.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico è assegnato, a partire dalla classe terza in sede di scrutinio finale in base alla media dei voti e nel rispetto dei parametri stabiliti dalla normativa vigente al momento dell'attribuzione e conversione degli stessi. Per gli alunni inseriti nella classe all'inizio del 4° o del 5° anno scolastico e provenienti dall'Agenzia di Formazione Professionale "Colline Astigiane" il credito scolastico è stato assegnato in base al voto dell'esame di qualifica regionale del terzo anno o dell'esame conclusivo del quarto anno. Il credito scolastico è attribuito tenendo conto della media finale dei voti e dei seguenti indicatori:

- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- partecipazione alle attività complementari e integrative
- presenza di eventuali crediti formativi, riconosciuti sulla base dei criteri approvati nelle sedi collegiali di competenza.

(vedere tabella allegato 6)

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE

Per quanto riguarda il **comportamento** ci si attiene ai criteri elaborati dal Collegio dei Docenti.

Per le **materie curriculari**:

Assolutamente insufficiente - voto in decimi: 1,2,3

Orale: lo studente non fornisce alcuna risposta o soltanto elementi frammentari e sconnessi, evidenza di possedere solo poche generiche informazioni.

Scritto: la prova risulta incomprensibile o difficilmente interpretabile, non svolge la verifica, tenta di svolgere la prova evidenziando conoscenze assolutamente lacunose ed improprie.



Gravemente insufficiente - voto in decimi: 4

Orale: cattiva comprensione del quesito, frequenti e gravi errori formali, pronuncia scorretta e uso di lessico scorretto ed improprio, risposta inadeguata e non pertinente.

Scritto: l'alunno tenta di svolgere la verifica evidenziando conoscenze lacunose ed improprie, commette errori di natura semantica e sintattica, non comprende le richieste della prova e dimostra notevoli difficoltà nell'articolazione logica dei contenuti, non riconosce i passaggi fondamentali necessari per la risoluzione di problemi.

Insufficiente - voto in decimi: 5

Orale: esposizione imprecisa e generica, pronuncia imperfetta e lessico troppo essenziale e a tratti improprio, conoscenza incompleta dei contenuti, risposta esitante, a tratti ripetitiva e troppo mnemonica.

Scritto: svolgimento della verifica con conoscenza parziale degli argomenti richiesti, lessico non sempre preciso, parziale organizzazione logica nello sviluppo della prova.

Sufficiente; voto in decimi: 6

Orale: comprensione del quesito, conoscenza degli aspetti essenziali della disciplina, lessico limitato ma sostanzialmente adeguato.

Scritto: la prova contiene strutture morfo-sintattiche semplici ma corrette, dimostra sufficienti capacità di organizzazione logica.

Discreto; voto in decimi: 7

Orale: esposizione corretta ed appropriata, comunicazione efficace e abbastanza disinvolta con pronuncia quasi sempre corretta, sicura conoscenza dei contenuti e accenni di collegamenti tra i vari ambiti disciplinari.

Scritto: la prova denota sostanziale precisione ortografica e sintattica, lessico non molto ricco ma generalmente preciso, spunti di elaborazione personale; le questioni proposte sono svolte con un piano risolutivo ed eseguite con semplici deduzioni personali.

Buono - voto in decimi: 8

Orale: conoscenza sicura degli argomenti della disciplina, comprensione delle implicazioni dei quesiti, esposizione formalmente corretta e sicura, lessico appropriato, pronuncia corretta, capacità di organizzare collegamenti interdisciplinari frutto anche di ricerca personale.

Scritto: la prova denota strutture morfo-sintattiche utilizzate con precisione, ortografia corretta e precisione nell'uso del lessico, capacità di organizzare i contenuti in modo logicamente strutturato e con autonomi giudizi critici, spunti di deduzione personali.

Ottimo/eccellente - voto in decimi: 9/10

Orale: comprensione immediata dei quesiti proposti in tutti i loro aspetti, esposizione brillante, lessico ricco ed accurato, buona pronuncia, conoscenza approfondita dei contenuti arricchiti da spunti originali e rielaborati con riferimenti interdisciplinari.



Scritto: la prova denota l'utilizzo disinvolto di strutture morfo-sintattiche anche elaborate, la comprensione critica e strutturata con efficace organizzazione logica, l'uso di numerosi spunti di elaborazione personale e la riflessione critica sui risultati ottenuti.

In aggiunta ai criteri sopra riportati, ed in considerazione dell'attuale situazione emergenziale epidemiologica, la valutazione per il presente anno scolastico ha tenuto anche in considerazione il processo di sviluppo del percorso di apprendimento, dell'acquisizione di responsabilità, dell'efficacia e della qualità delle procedure seguite dall'alunno, anche tramite modalità e-learning.

Visite d'istruzione e guidate ed attività didattiche integrative

La classe V B durante l'a.s. 2021/2022 ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

- 19/11/2021, partecipazione attraverso la piattaforma Google Meet all'incontro con l'azienda Pastificio Rey Spa di San Damiano d'Asti nell'ambito del progetto "PMI DAY".
- 22/11/2021 uscita didattica nei Comuni di Murazzano, Grinzane Cavour e Barolo con visite delle cantine vitivinicole e del caseificio di Murazzano.
- 19/01/2022 incontro con l'Associazione Libera – Sezione di Asti avente per oggetto le agromafie e le azioni di capolarato.

Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sia in orario curriculare che in orario pomeridiano, in presenze e/o on-line. Sono stati effettuati diversi interventi di recupero in itinere relativamente allo scrutinio del primo trimestre dell'a.s. 2021/22 per gli studenti che ne hanno riportato la necessità nelle differenti discipline.



Verifica e valutazione dell'attività didattica

Per la verifica dell'azione didattica sono stati utilizzati tre tipi di prove: orali, scritte, pratiche con varie tipologie di esercizi. Accanto alla qualità e al livello di apprendimento, per i quali si rimanda agli indicatori per la valutazione, approvati dal Collegio dei Docenti, la valutazione finale ha preso nella giusta considerazione anche l'atteggiamento dell'allievo nei confronti del lavoro didattico (attenzione durante le lezioni, impegno e puntualità nel lavoro, contributo personale alle attività di classe) ed i progressi registrati rispetto ai livelli di partenza. In aggiunta ai criteri sopra riportati, ed in considerazione dell'attuale situazione emergenziale epidemiologica, la valutazione per il presente anno scolastico ha tenuto anche in considerazione il processo di sviluppo del percorso di apprendimento, dell'acquisizione di responsabilità, dell'efficacia e della qualità delle procedure seguite dall'alunno, anche tramite modalità e-learning.

Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato

Il Consiglio di Classe potrebbe effettuare una simulazione di colloquio orale, anche tenendo in considerazione lo scenario sanitario e normativo prossimo venturo.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate una simulazione di prima prova e una simulazione di seconda prova nelle seguenti date, qui di seguito indicate.

DATE SIMULAZIONE PRIMA PROVA (tema di Italiano) 22 aprile 2022	DATE SIMULAZIONE SECONDA PROVA (scienza e cultura dell'alimentazione) 27 aprile 2022
--	--

La durata delle simulazioni delle prove di cui sopra è stata di massimo 6 ore ciascuna (possibilità di consegna dopo 4 ore).

Le tracce di simulazione possono essere visualizzate negli allegati n. 1 e n. 2.

Le griglie di valutazione utilizzate per le due prove sono state redatte conformemente agli indicatori di riferimento ministeriali condivisi a livello nazionale (si rimanda agli allegati n. 3 e n. 4 per la declinazione degli indicatori ministeriali adattati dai docenti delle singole discipline oggetto di simulazione).

Il Consiglio di Classe ha intenzione di svolgere una simulazione di colloquio orale dopo il 15 Maggio 2022. A tal proposito è stata predisposta una griglia di valutazione allegata al qui presente documento (Allegato n. 5). Si renderà disponibile alla commissione l'eventuale documentazione a supporto.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO, già alternanza scuola-lavoro)

La legge di Bilancio 2019 (art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145) ha rinominato i percorsi di alternanza scuola lavoro in "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), divenuti obbligatori a seguito della L. 107/2015 che ne ha ridotto il numero di ore minimo complessivo da svolgere: 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale (a fronte delle previgenti 400 ore).

La classe, nel corso del terzo anno e del quarto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami



della normativa vigente. Nell'anno scolastico 2019/2020, a causa del lockdown prolungato, molti studenti non

hanno potuto svolgere o terminare il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento. Nell'anno scolastico 2020/2021, essendo molto difficile organizzare i PCTO in condizioni di totale sicurezza (art.1, (t) del DCPM del 24 ottobre 2020), sono state svolte attività con modalità "virtuali" di espletamento dei PCTO, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro "a distanza" come le imprese simulate, i tour aziendali virtuali, le testimonianze di esperti di settore e di aree professionali da remoto. Nell'attuale anno 2021/2022 gli allievi hanno svolto il monte ore previsto dalla normativa vigente per il PCTO raggiungendo quindi le 210 ore.

Il progetto PCTO, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato sviluppato, presso aziende ristorative locali, individuate dall'Istituzione scolastica o, in accordo col tutor scolastico, dagli stessi studenti. Il percorso, attivato nel triennio, ha raggiunto nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- sviluppo della capacità di affrontare con responsabilità e affidabilità mansioni operative specifiche in un contesto lavorativo nuovo;
- consolidamento delle competenze trasversali e tecnico professionali acquisite a scuola, in un contesto lavorativo coerente con l'indirizzo previsto;
- sviluppo di capacità comunicative, di ascolto e soprattutto relazionali per saper operare in gruppo rispettando le regole e partecipando con disponibilità e senso di collaborazione.

L'interazione tra attività didattiche in aula (anche in modalità online) ed esperienze vissute nei contesti di lavoro, ha permesso agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà, non solo nel contesto lavorativo, ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi.

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità.
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento. A tale riguardo si rimanda alle schede personali degli studenti inserite nelle cartelle agli atti della scuola.

A scuola: le attività svolte in aula hanno previsto l'intervento dei docenti curricolari che hanno avuto cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza di alternanza. Inoltre, sono stati organizzati incontri on line con esperti del mondo del lavoro, e associazioni di categoria.

In azienda: gli studenti nell'anno scolastico hanno effettuato visite guidate aziendali. Inoltre, ogni singolo studente, è stato inserito in azienda e/o ente, dove ha svolto mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione.

Il Progetto PCTO occupa nella nostra scuola un ruolo d'importanza strategica perché fornisce agli studenti, che si preparano ad entrare nel mondo del lavoro immediatamente dopo il diploma quelle conoscenze e competenze pratiche di cui hanno bisogno e che il mercato richiede.

Gli obiettivi fondanti di questo progetto sono quelli di:

1. collegare il tradizionale studio in aula con l'esperienza pratica acquisita in ambiti lavorativi reali;



2. favorire l'orientamento attraverso una maggiore consapevolezza di attitudini, interessi, stili di apprendimento;
3. arricchire la formazione scolastica con percorsi che consentano di acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro;
4. collegare la scuola con il mondo del lavoro e la società civile attraverso la partecipazione di nuovi soggetti ai processi formativi.

Il nostro progetto di PCTO "IMPARIAMO A LAVORARE PER CRESCERE INSIEME" mira, inoltre, a sviluppare negli studenti l'abitudine a riflettere sulle proprie attese, a stimolare la capacità di lavorare in gruppo, assumersi responsabilità, rispettare ruoli e tempi di consegna e ad offrire occasioni per incoraggiare iniziative autonome collegate anche alla salvaguardia e rivalutazione del proprio territorio. Nel corso del triennio, gli studenti sono stati affiancati dai tutor scolastici e dai differenti tutor aziendali con i quali la scuola ha tenuto contatti per meglio seguire l'attività e definire le competenze attese a fine percorso.

Durante le settimane di stage in azienda è stato eseguito un monitoraggio (tramite contatto diretto o, a volte, telefonico con i gestori) volto a verificare i comportamenti degli apprendenti, la frequenza e la preparazione in relazione ai compiti richiesti. Al fine di dare un resoconto numericamente apprezzabile, sono stati elaborati i risultati derivanti da:

- a) Valutazioni delle Aziende nei confronti degli studenti.
- b) Valutazioni degli studenti nei confronti dell'esperienza in azienda.

Per meglio monitorare tutte le fasi dell'alternanza, la scuola ha predisposto un'accurata modulistica che prevede:

- a) Mod. 1 Convenzione tra istituzione scolastica e soggetti ospitanti, scheda di valutazione dei rischi
- b) Mod. 2 Patto formativo dello studente.
- c) Mod. 3 Foglio Firme che tutte le Aziende hanno regolarmente compilato e consegnato
- d) Mod.4 Diario di Bordo dello Studente delle attività che ha svolto durante il percorso
- e) Mod. 5 Scheda di valutazione studente a cura della struttura ospitante. e)
- f) Mod. 6 Scheda di valutazione del percorso di alternanza scuola lavoro da parte dello studente.

Gli obiettivi nell'attività del PCTO hanno riguardato tre aspetti importanti:

- **Didattico**: l'alternanza accresce la motivazione allo studio introducendo una modalità didattica innovativa.
- **Orientativo**: si arricchisce la formazione e si orienta al futuro.
- **Professionalizzante**: lo studente consolida le conoscenze e acquisisce competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Il percorso PCTO ha permesso agli studenti di scoprire quali sono le caratteristiche di ciascuna figura professionale, il ruolo che hanno nel contesto ristorativo, ma anche i compiti che svolgono e le competenze richieste. Tutte le attività certificate dal Consiglio di Classe in ogni anno di corso sono state trascritte sulla piattaforma dedicata, così da poter indicare lo svolgimento del monte ore della classe. Tutti i risultati e le valutazioni sono stati riportati nel Consiglio di Classe il quale ha tenuto conto, nella valutazione e nella condotta, delle competenze acquisite e della valutazione PCTO.



Il tutor dei PCTO della classe 5 B è stato il prof. Giuseppe Moccia.

Percorsi di "Cittadinanza e Costituzione"

La classe 5B ha affrontato durante il corso dell'anno i seguenti percorsi di "Cittadinanza e Costituzione", ognuno di essi correlato ai principi fondamentali contenuti nella Costituzione italiana:

- Differenze tra Statuto Albertino e Costituzione della Repubblica italiana.
- I lavori dell'Assemblea Costituente e la struttura della Costituzione.
- I principi di democrazia diretta e indiretta (art. 1 Cost.).
- I principi fondamentali: la sovranità popolare, la dignità della persona, la pace e l'uguaglianza.
- Il lavoro nella Costituzione: diritto al lavoro art. 4 Cost..
- I diritti inviolabili dell'uomo e i doveri di solidarietà politica, economica e sociale (art. 2 Cost.).
- L'uguaglianza di genere e il gender mainstreaming (l'art. 3 Cost.).
- La libertà di manifestazione del pensiero e la libertà di stampa (art. 21 cost.).
- Il principio di umanità della pena e questionario sul ripudio della pena di morte (art. 27 Cost.).
- I diritti umani e le quattro generazioni dei diritti.
- Incontro con l'associazione Libera di Asti. Lotta alle mafie: agromafie, caporalato e agropiraterie.
- Cultura della legalità: i reati di usura e di estorsione. Casi pratici.
- La cittadinanza digitale: i pericoli del web, il cyberbullismo (compito di realtà).
- Educazione al benessere e alla salute: i disturbi del comportamento alimentare.
- Cultura della legalità e lotta alle dipendenze e al doping.
- Sviluppo sostenibile: l'Agenda ONU 2030.

Prove Invalsi

La classe 5 B ha svolto le prove Invalsi di Italiano, matematica ed Inglese presso la sede di Asti dell'I.I.S. "G.Penna" in data 4 marzo 2022.



I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE V B

Sibiga Magdalena Elzbieta

Cravanzola Anna

Cravanzola Irene

Di Stefano Marco

Canta Micaela

Rachiele Vincenzo

Cipullo Manlio

Lorusso Vitina

Moccia Giuseppe

Quatrate Valeria

Tartaglino Marco

Forno Lorenzo

Firme dei rappresentanti di classe:

Arlotta Giuseppe

Nada Sara

San Damiano d'Asti, 6 Maggio 2022

Il Dirigente Scolastico, Prof. Parisio Renato



PROGRAMMI DIDATTICI E RELAZIONI DOCENTI
ANNO SCOLASTICO 2021/2022
CLASSE V B

Disciplina	Pag.
Italiano	17
Storia	20
Lingua Inglese	22
Lingua Tedesca	26
Matematica	27
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	29
Laboratorio settore Cucina	35
Scienza e Cultura dell'alimentazione	37
Laboratorio Settore Sala e Vendita	38
Scienze Motorie	41
Educazione civica	44



ITALIANO

Docente: Cipullo Manlio

Libro di testo adottato: Paolo Di Sacco, La scoperta della letteratura. Dal secondo Ottocento a oggi (Edizioni scolastiche Bruno Mondadori).

Relazione sulla classe:

La classe è composta da dieci studenti. Ha partecipato alle attività proposte in aula con scarso interesse, solo in alcuni casi distinguendosi per il coinvolgimento. L'impegno a casa non è stato sempre costante, sufficiente al momento del controllo del raggiungimento dei risultati previsti. La metodologia di studio è risultata non sistematica. La programmazione didattica prefissata a inizio anno non è stata svolta nella sua interezza a causa delle complicazioni dovute alla pandemia e alla conversione parziale delle lezioni in DAD. L'atteggiamento della classe è stato diverso e non comune a tutti gli studenti. La maggior parte non è riuscita a lavorare in modo preciso e sistematico a causa della mancanza di attenzione e di un metodo di studio adeguato. Inoltre l'insegnante ha preferito soffermarsi su tematiche che gli studenti hanno ritenuto particolarmente interessanti in base alla loro sensibilità ed interesse.

Strumenti didattici utilizzati: libro di testo, mappe concettuali, video.

Modalità didattica: lezioni partecipate, esercitazioni scritte, cooperative learning.

Programmazione didattica svolta al 6 Maggio 2022:

1. Letteratura europea di fine Ottocento.
 - 1.1 Naturalismo: Flaubert, Zola.
 - 1.2 Decadentismo e Simbolismo: Baudelaire, Rimbaud, Verlaine.
 - 1.3 Letteratura russa: Tolstoj, Dostoevskij

2. Letteratura italiana di fine Ottocento
 - 2.1 Verismo: Deledda, Verga.
 - 2.2 Giosuè Carducci: biografia, opere, poetica.
 - 2.3 Giovanni Pascoli: biografia, opere, poetica.

3. Fra avanguardia e tradizione: quadro storico culturale del primo Novecento.
 - 3.1 Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, poetica.
 - 3.2 Luigi Pirandello: biografia, opere, poetica.



3.3 Italo Svevo: biografia, opere, poetica.

Programmazione didattica da svolgere dal 6 Maggio 2022:

4. La poesia tra gli anni Venti e Quaranta.

4.1 Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, poetica.

4.2 Umberto Saba: biografia, opere, poetica.

4.3 Eugenio Montale: biografia, opere, poetica.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

Prof. Cipullo Manlio



STORIA

Docente: Cipullo Manlio

Libro di testo adottato: Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovane, Storia in corso, Il Novecento e la globalizzazione (Edizioni scolastiche Bruno Mondadori)

Relazione sulla classe:

La classe è composta da dieci studenti. Ha partecipato alle attività proposte in aula con scarso interesse, solo in alcuni casi distinguendosi per il coinvolgimento. L'impegno a casa non è stato sempre costante, sufficiente al momento del controllo del raggiungimento dei risultati previsti. La metodologia di studio è risultata non sistematica. L'atteggiamento della classe è stato diverso e non comune a tutti gli studenti. La maggior parte non è riuscita a lavorare in modo preciso e sistematico a causa della mancanza di attenzione e di un metodo di studio adeguato. Inoltre l'insegnante ha preferito soffermarsi su tematiche che gli studenti hanno ritenuto particolarmente interessanti in base alla loro sensibilità ed interesse.

Strumenti didattici utilizzati: libro di testo, mappe concettuali, video.

Modalità didattica: lezioni partecipate, esercitazioni scritte, cooperative learning.

Programmazione didattica svolta al 6 Maggio 2022:

1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento.
 - 1.2 L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento.
 - 1.3 Trasformazioni di fine secolo.
 - 1.4 Il difficile equilibrio tra le potenze europee.
 - 1.5 L'Italia e l'età giolittiana.
2. La Prima guerra mondiale.
 - 2.1 Le ragioni profonde della guerra.
 - 2.2 Una guerra di logoramento.
 - 2.3 L'Italia in guerra.
 - 2.4 La svolta del 1917 e la fine della guerra.
 - 2.5 Il dopoguerra e i trattati di pace.
 - 2.6 Il dopoguerra.
- 3 La rivoluzione russa.
 - 3.1 La Russia all'inizio del secolo
 - 3.2 La nascita dell'URSS e la dittatura di Stalin.
 - 3.3 L'industrializzazione dell'URSS.
 - 3.2 La crisi della civiltà europea.



4 Il Fascismo.

- 4.1 Crisi e malcontento sociale.
- 4.2 Il dopoguerra e il biennio rosso.
- 4.3 Fascismo: nascita e presa del potere.
- 4.4 I primi anni del governo fascista.
- 4.5 La diatura totalitaria.
- 4.6 La polica economica ed estera .

5. La crisi del '29 e il *New Deal*.

6 Il regime nazista.

- 6.1 La Germania dalla Repubblica di Weimar
- 6.1 Il Nazismo e la salita al potere di Hitler.
- 6.3 La dittatura nazista
- 6.4 La polica economica ed estera di Hitler.
- 6.5 Le caraerische del totalitarismo nazista.

7 La Seconda guerra mondiale.

- 7.1 Verso la Secondaguerra mondiale
- 7.2 La guerra in Europa e in Oriente.
- 7.3 I nuovi fronti.
- 7.4 L'Europa dei Lager e della Shoah.
- 7.5 La svolta della guerra.
- 7.6 L'Italia allo sbando.
- 7.7 La guerra di liberazione.

8. Dalla pace alla guerra fredda.

- 8.1 Un bilancio della guerra.
- 8.3 La nascita della Repubblica italiana.
- 8.4 Il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam

9. Il blocco occidentale e il blocco orientale.

- 9.1 Il blocco occidentale.
- 9.2 Il blocco orientale e la sua espansione.
- 9.3 Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

Prof. Cipullo Manlio



LINGUA INGLESE

Docente: Sibiga Magdalena Elzbieta

Testo in adozione: P. A. Caruso - A. Piccigallo Daily Specials Le Monnier Scuola; Silvia Mazzetti "Your INVALSI tutor" Macmillan Education.

Obiettivi del corso:

- sviluppare l'abilità di lettura e comprensione di testi tecnici riguardanti il settore alberghiero;
- analizzare la lingua ed utilizzare il linguaggio specifico appreso;
- saper esporre oralmente le conoscenze dell'area tecnica acquisite.
- saper dialogare in lingua su argomenti noti e non affrontando situazioni di vita quotidiana e professionale.

Metodologia, mezzi e strumenti di lavoro

Il testo adottato è stato utilizzato per riprendere alcune strutture basilari della lingua e per affrontare argomenti relativi al settore di indirizzo. Alcuni materiali sono stati selezionati e forniti dall'insegnante.

Oltre alla lezione frontale, sono state proposte attività autonome individuali e in piccoli gruppi. Durante l'anno scolastico, l'attività in classe è stata affiancata da una classe virtuale creata sulla piattaforma Classroom, che ha permesso la condivisione di filmati, testi, mappe e materiali audio relativi agli argomenti studiati.

Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza (quarantena), dovuti all'emergenza COVID 19, le attività sono state spostate sulla piattaforma Classroom, in accordo con il consiglio di classe. L'attività didattica è quindi stata incentrata su lavori svolti dagli allievi in autonomia ma con il supporto dell'insegnante nel caso di bisogno e videolezioni realizzate tramite Meet, che hanno permesso di continuare le attività in modo regolare.

In linea generale, sono stati rispettati i tempi programmati all'inizio dell'anno scolastico, sebbene le modalità di organizzazione delle lezioni siano state profondamente modificate. Il mese di maggio è stato dedicato alla preparazione del colloquio dell'Esame di Stato e dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Attività svolte per il recupero: al inizio del primo trimestre sono state svolte attività di recupero dei argomenti realizzati nella seconda parte dell'a.s 2020/2021. Al termine del primo trimestre è stato organizzato un periodo di recupero per gli alunni insufficienti.

Numero di verifiche effettuate: 5 scritte e 5 orali.

Livello di preparazione raggiunto: La classe VB risulta mediamente motivata e ha partecipato alle attività proposte in aula con sufficiente interesse. Gli alunni si sono mostrati mediamente interessati agli argomenti proposti e hanno seguito le lezioni in modo sufficientemente attivo e collaborativo. Durante le attività didattiche erogate in modalità DAD, si è riscontrata una partecipazione



discontinua da parte di alcuni studenti. Lo svolgimento dei compiti e lo studio a casa sono risultati superficiali e frettolosi, rendendo così difficile il raggiungimento di un livello di competenza soddisfacente. La metodologia di studio utilizzata è risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. Da sottolineare la presenza di qualche studente che spicca per impegno profuso e puntualità nello svolgere dei compiti assegnati sia durante le lezioni in presenza sia durante il periodo DAD. Adeguato l'atteggiamento tenuto nei confronti dell'insegnante.

La maggior parte degli allievi ha raggiunto un livello mediamente appena al di sopra della sufficienza anche a causa di frequenti assenze. Questi allievi mostrano ancora serie difficoltà nell'esprimersi in modo autonomo e nell'organizzare la comunicazione nella lingua straniera in modo efficace. Un secondo gruppo di allievi riesce ad esprimersi, nonostante qualche difficoltà, su argomenti noti e analizzati durante le lezioni. Un numero esiguo di allievi ha raggiunto una buona padronanza della lingua inglese ed è in grado di esprimersi, seppur con errori, in modo autonomo e fluente anche in situazioni nuove.

Programma svolto

MODULO 0: Ripasso e potenziamento delle principali strutture grammaticali pregresse e del lessico e delle strutture linguistiche conosciute nelle Unità 5, 6, 7, 8, 12

Per questo modulo si fa riferimento al libro di grammatica già in adozione dal primo anno "New get inside language" - Macmillan e al libro Daily Specials - Le Monier Scuola in adozione dal terzo anno.

MODULO 1: Sommeliers and Bartenders Unit 11

CONOSCENZE:

- Il lavoro del Sommelier p.182
- L'analisi sensoriale del vino p. 182-184 + video e attività in flipped classroom:
How to taste wine like a pro | Wine Basics, How To Taste Wine
- La ruota degli aromi del vino p. 185 + video: Opening and serving wine
- Le tecniche per fare il vino p. 186-187
- Abbinare menu e vino (cucina regionale italiana)p. 188-192 + attività in flipped classroom, cooperative learning
- Le tecniche del barista p. 193
- La postazione del barista p. 194 + videos: Mise en place for cocktails and mocktails, Shake and strain method, Stir and strain method, muddle method
- Le ricette dei cocktail p. 195-196 + Cocktail recipe padlet project + compito di realtà: Cocktail contest
- Cocktail analcolici p. 196-197 + competenze digitali: Dietetic cocktail recipe

ABILITA':

- Comunicare per decidere menu e lista dei vini e per descrivere le caratteristiche di un vino
- Costruire un dialogo per parlare dei vini

MODULO 2: Healthy Eating Unit 10

CONOSCENZE:



- Diete bilanciate e i loro benefici p. 168 - 171 + video: Heart-healthy diet + competenze digitali: The food pyramid
- Parlare di diete speciali p. 172 - 174 + attività in flipped classroom, cooperative learning: Writing a dialogue about special diets
- Nutrienti e cottura p. 175 - 177 + competenze digitali e cooperative learning: Allergy-friendly menu
- Materiali extra: Diet and nutrition

ABILITA':

- Comunicare su argomenti riguardanti diete, corretta nutrizione e problemi alimentari
- Costruire un dialogo sulle precauzioni necessarie per clienti con particolari esigenze alimentari

MODULO 3: Safety in the Catering Industry Unit 14

CONOSCENZE:

- Regolamenti di sicurezza p. 236 - 237
- Rischi principali e prevenzione p. 238 - 240 + video Holding a knife
- Stress termico mentre si lavora con il cibo p. 241
- Fasi del sistema HACCP p. 242 - 243 + video Basic introduction to food hygiene + cooperative learning: Dialogue imitating an exam
- Applicazione dei principi HACCP p. 244 - 245 + Case study
- Materiali extra: Workplace safety, Safety procedures, Food safety

ABILITA'

- Parlare del rischio alimentare e dell'HACCP
- Comunicare per rispondere a domande sulle regole per la prevenzione del contagio alimentare

MODULO 4: Preparazione per le prove INVALSI - "Your INVALSI tutor" Macmillan Education

MODULO 5: Sustainability

CONOSCENZE: - materiali extra

- Definition of sustainability
- Sustainable food, organic food, 0 km food, sustainable diet
- Slow food
- Food waste reduction
- The UN 2030 Agenda
- Biodiversity, Sixth mass extinction, F2F

ABILITA'

- Parlare della dieta ecosostenibile, dello spreco del cibo e come contrastarlo
- Comunicare per rispondere a domande sulla sostenibilità.

Programma che si intende svolgere entro la fine dell'anno scolastico:

MODULO 6: Your Future Career Unit 13

CONOSCENZE:



- Relazione sull'esperienza alternanza scuola-lavoro p.220 + writing a report + cooperative learning: preparazione dell'esposizione all'esame di stato
 - Offerte di lavoro p. 222
 - Colloqui di lavoro p. 223 - 226 + video: Job Interview Tips
 - Il CV europeo p. 227- 228 + CV Europass
 - La preparazione per il colloquio p. 229 - 231 + video: How To Make an Interview Presentation
 - Materiali extra: Career paths, Writing a CV and a personal profile, Writing a covering letter, Preparing for an interview
- ABILITA':
- Parlare per presentare l'esperienza scuola-lavoro davanti alla Commissione d'Esame
 - Comunicare per sostenere un colloquio di lavoro
 - Compilare il Curriculum Europass in inglese
 - Scrivere un rapporto finale sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro

Asti, 6 maggio 2022

La docente
Sibiga Magdalena



LINGUA TEDESCA
Docente: Micaela Canta

La classe ha superato le gravi difficoltà iniziali ottenendo voti crescenti nel corso dell'anno e con un profilo complessivamente positivo. I risultati ottenuti alla fine del secondo quadrimestre sono abbastanza adeguati alle aspettative.

L'insegnante ha svolto senza particolari problematiche il programma previsto.

Nonostante la poca partecipazione da parte dei ragazzi, si è cercato di suscitare nei ragazzi l'interesse per il contesto germanofono. Alcuni dei ragazzi partecipano alla lezione in modo attivo, ponendo domande, svolgendo compiti e partecipando attivamente al dialogo; altri meno.

Alcuni di loro hanno ottenuto fin da subito risultati più che buoni e di cui sono molto contenta. Altri, restano mediamente sufficienti, a causa del poco impegno e delle numerose assenze. Inoltre, uno studente si è confrontato per la prima volta con la lingua tedesca, riuscendo alla fine dell'anno ad ottenere la sufficienza. Solo uno studente ha bisogno di recuperare conoscenze e competenze di base e di approfondire maggiormente alcuni argomenti.

Al termine dell'a.s. si rileva una gradualità di profitto, connessa con i prerequisiti e le attitudini di ciascun allievo..

Per quanto riguarda l'aspetto strettamente didattico e curricolare, abbiamo lavorato su argomenti relativi l'Enogastronomia, su argomenti di *Landeskunde* (civiltà), e ci stiamo avvicinando alla stesura del curriculum e ai colloqui di lavoro.

Gli argomenti svolti durante il quinto anno sono:

- Service und Brigade: la brigata di sala, i ruoli e le mansioni nell'Hotellerie e nell'Enogastronomia; La divisa di sala.
- Getränke: bevande alcoliche e analcoliche; in particolare acqua, succhi, caffè, tè, cioccolata, cocktail.
- Deutschland: Was wissen Sie über Deutschland? Storia della Germania moderna, le ex "due Germanie", la Germania come Repubblica Federale e la geografia della Germania.
- Dialoghi tra un cliente e un cameriere.

Nel periodo dal 6 maggio all'8 giugno sarà svolto un approfondimento relativo al mondo del lavoro: offerte di lavoro e curriculum.

Ultimo modulo in programma:

- Accenni alla letteratura tedesca del 900.

Asti, 6 maggio 2022,

Prof.ssa Micaela Canta



MATEMATICA
Docente: Cravanzola Anna

LIBRO DI TESTO Nuova Matematica a colori Giallo Vol. 4 e 5 – Petrini Editore

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VB è formata da dieci studenti, quattro ragazze e sei ragazzi, con una studentessa DVA e tre con DSA. La classe quest'anno si è dimostrata particolarmente abulica e priva di entusiasmo, in netto contrasto con l'atteggiamento partecipativo dello scorso anno, mostrando scarsa attenzione sia durante il lavoro in aula che nei compiti assegnati a casa. Fortunatamente è presente un gruppo ristretto di studenti che hanno mostrato interesse e partecipazione e che, grazie anche ad un lavoro costante ed autonomo, ha raggiunto risultati discreti e in alcuni casi decisamente buoni.

METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le lezioni si sono svolte principalmente in modalità frontale, anche a causa dell'assenza di connessione ad Internet, legata ad una precaria situazione ambientale, dovuta ai lavori di adeguamento antisismico attualmente in atto nella sede dell'istituto e al conseguente spostamento delle aule.

Le lezioni teoriche sono state accompagnate da numerosi esempi ed esercizi, sia svolti in classe che assegnati come esercitazione a casa e successivamente corretti e commentati.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata tramite la somministrazione di prove scritte, modulate in base alle capacità degli studenti DVA e con l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP predisposto dal Consiglio di classe ad inizio anno.

Ad ogni prova è stata allegata una griglia di valutazione, in cui è chiaramente indicato il punteggio massimo attribuito ad ogni esercizio e il voto minimo attribuibile all'intera verifica. Ad inizio anno sono stati chiaramente spiegati i parametri scelti per l'attribuzione di tali punteggi.

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 6 MAGGIO 2022

MODULO 1 – LA FUNZIONE

1. Definizione di funzione
2. Dominio naturale di una funzione, codominio ed immagine
3. Limiti di una funzione e funzioni continue
4. Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione
5. Asintoti orizzontali, verticali e obliqui

MODULO 2 – LA DERIVATA PRIMA

1. Derivata come limite del rapporto incrementale e come coefficiente angolare della tangente
2. Calcolo di derivate elementari e di funzioni composte
3. Algebra delle derivate
4. Ricerca dei massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale di una funzione



PROGRAMMA CHE SI INTENDE SVOLGERE DOPO IL 6 MAGGIO 2022

MODULO 3 – LO STUDIO DI FUNZIONE

1. Dominio
2. Intersezioni con gli assi e segno
3. Limiti e asintoti
4. Studio della derivata prima
5. Grafico qualitativo

Asti, 06 Maggio 2022

La docente Anna Cravanzola



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Docente: Marco Tartaglino

Relazione della classe 5 sez. B

La classe formata per altro da un numero ridotto di allievi (sei maschi e quattro femmine) ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione da cui è emerso uno scarso coinvolgimento alle diverse attività didattiche proposte, dimostrandosi in molti casi oltremodo disinteressati e poco propositivi. L'impegno profuso nello studio a casa della disciplina è stato, per la maggior parte degli studenti molto scarso ed espressamente legato al voto cosa che ha permesso loro il raggiungimento di risultati appena sufficiente e solo per taluni di loro discreti. La metodologia di studio lascia un po' a desiderare in quanto risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. Le lezioni in didattica digitale integrata, per altro saltuarie, nonostante le difficoltà tecniche incontrate dagli allievi, sono state svolte in modo costruttivo.

La programmazione didattica prefissata ad inizio anno, declinata sulla base delle competenze in uscita previste dalle linee guida ministeriali, è stata svolta nella sua interezza.

Libro di testo adottato: Rascioni F., Ferriello F. "Gestire le imprese ricettive up Vol.3 – Classe quinta" (editore Tramontana)

Strumenti didattici utilizzati: libro di testo, slides, casi di studio, articoli specialistici, video.

Modalità didattica: lezioni partecipate, esercitazioni, case studies, cooperative learning ed e-learning

Programmazione didattica svolta fino al 6 maggio 2022:

1. CONTABILITA' GENERALE E BILANCIO D'ESERCIZIO (ripasso programma del quarto anno)

- Contabilizzazione di alcune scritture di assestamento [ripasso]
 - Ratei e risconti
 - Ammortamenti
 - Svalutazione crediti
- Il bilancio d'esercizio [ripasso]:
 - Finalità, principi di redazione del bilancio e schemi civilistici



- La riclassificazione di Stato patrimoniale (criterio finanziario) e Conto economico (a valore aggiunto)
- L'analisi di bilancio per indici:
 - * Indicatori patrimoniali (indice di rigidità/elasticità; indice di autonomia/dipendenza finanziaria)
 - * Indicatori finanziari (indice di disponibilità, indice di liquidità, indice di autocopertura delle immobilizzazioni, indice di copertura delle immobilizzazioni, margine di tesoreria, CCN, margine di struttura essenziale e margine di struttura globale)
 - * Indicatori economici (ROE, ROI, ROS, ROD)

2. IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale.
- Gli organismi e le fonti normative nazionali
- Il mercato turistico nazionale.
- Gli organi e le fonti normative interne.

3. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- Quali sono gli organismi interni.
- Quali sono le fonti normative interne

4. IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali.
- Che cos'è il marketing
 - Differenza tra marketing strategico e quello operativo.
 - Il marketing turistico.
- Il marketing strategico.
- Il marketing operativo
- Il marketing Mix:
 - Il prodotto:
 - * Definizione
 - * Tipologie



- * Il packaging e le sue funzioni
- * Il brand e le sue funzioni
- * Il ciclo di vita del prodotto
- Il prezzo:
 - * Definizione
 - * Fattori interni ed esterni che influenzano la determinazione del prezzo
 - * La break even analysis
 - * Le politiche di prezzo (scrematura, competitivi e di penetrazione)
- La distribuzione:
 - * Definizione ed obiettivi
 - * I canali distributivi (breve, diretto, lungo)
 - * Le funzioni dei canali di distribuzione
- * L'intensità di distribuzione (distribuzione intensiva, selettiva, esclusiva)
 - * L'e-commerce
- La promozione:
 - * Definizione ed obiettivi
 - * Le diverse forme di promozione
 - * La pubblicità: tipologie e confronto tra mezzi tradizionali ed innovativi
 - * Strumenti di marketing innovativi ("ambush marketing" e "street marketing")
- Le strategie di marketing in funzione del ciclo di vita del prodotto
- Il piano di marketing:
 - Definizione ed obiettivi
 - I contenuti del marketing plan:
 - * L'analisi di mercato
- Analisi dell'ambiente esterno:
 - Analisi del micro ambiente e del macro ambiente (ambiente economico, tecnologico, politico, legislativo, naturale)
- Analisi della domanda e della potenziale clientela:
 - Il concetto di target e quota di mercato



- La segmentazione
- I criteri di segmentazione
- Le differenti strategie di marketing in funzione della segmentazione (marketing di massa, differenziato e concentrato) e le ricerche di mercato
- Analisi della concorrenza
- Analisi SWOT
 - Definizione degli obiettivi
 - * Definizione delle strategie
 - * Valutazione aspetti economico-finanziari
 - * Esecuzione e controllo
- Il marketing turistico:
 - L'analisi del territorio ed il marketing territoriale
 - Il marketing turistico e le relative strategie
- Il web marketing

5. LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Definizione di pianificazione strategica ed obiettivi
- Il business plan:
 - Definizione ed obiettivi
 - I contenuti del business plan
 - * Executive summary
 - * L'idea di impresa
 - * L'analisi di mercato
 - * Le politiche di marketing
 - * Gli aspetti organizzativi dell'impresa
 - * L'individuazione degli stakeholder
 - * Il piano economico-patrimoniale e finanziario previsionale
 - La predisposizione dei piani previsionali pluriennali:
 - * Il piano di investimenti
 - * Il piano dei finanziamenti



- * Il conto economico pluriennale previsionale
- * Lo stato patrimoniale pluriennale previsionale
- La redazione di business plan (semplificati) di imprese ristorative e ricettive
- La programmazione aziendale:
 - Definizione ed obiettivi
 - Differenze e correlazione tra pianificazione strategica e programmazione aziendale
- Il Budget d'esercizio:
 - * Definizione ed obiettivi
 - * Cenni sulle differenti tipologie di budget in relazione alle tecniche di redazione (budget incrementativo, scorrevole, flessibile e a base zero)
 - * I documenti che compongono il budget d'esercizio
 - * Il concetto di costi standard e di centro di responsabilità
 - * Il budget economico
 - * Il budget degli investimenti
 - * Redazione di budget di investimenti/economici (semplificati) di imprese ristorative e ricettive
 - * I vantaggi ed i limiti del budget
 - * Le differenze tra budget e bilancio d'esercizio
- Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti

6. NORMATIVA DI SETTORE

- I contratti delle imprese ristorative
 - Gli elementi del contratto ed il concetto di responsabilità
 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
 - Le frodi alimentari

Programma da svolgere sino al giorno 8 giugno 2022:

- I contratti del settore ristorativo e le caratteristiche
- Il codice del Consumo
- Le caratteristiche del contratto di catering
- Le caratteristiche del contratto di banqueting



- I contratti delle imprese ricettive
 - Le caratteristiche del contratto d'albergo
 - Gli effetti giuridici della prenotazione
 - Le caratteristiche del contratto di deposito in albergo e le responsabilità di ristoratori e albergatori

7. LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO.

- Le abitudini alimentari.
- I marchi di qualità alimentare

Le ultime settimane saranno dedicate inoltre al ripasso delle tematiche affrontate durante l'intero anno scolastico e ad eventuali approfondimenti. Questi ultimi riguarderanno in particolare modo l'impatto degli eventi verificatisi ultimamente sull'attuale scenario economico-sociale italiano ed europeo.

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

Il docente Marco Tartaglino



MATERIA LABORATORIO SETTORE CUCINA
Docente: Vincenzo Rachieli

DISCIPLINA: Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina

DOCENTE: Prof. Vincenzo Rachieli

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 2

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B Servizi di Sala e Vendita si è costituita nel terzo anno ed è composta da 10 alunni, 4 femmine e 6 maschi, di cui tre con certificazione DSA, uno con certificazione HC. All'inizio di questo anno scolastico si sono aggiunti due alunni, proveniente da un'altra scuola fuori provincia.

Il rapporto con gli insegnanti è stato, con la quasi totalità della classe, aperto e cordiale, corretto e rispettoso dei ruoli.

IMPEGNO E PARTECIPAZIONE

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, il profilo della classe si presenta diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato abbastanza costantemente e attivamente all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso le diverse discipline e le attività proposte. Un altro, pur dotato di adeguate capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità, sia per un atteggiamento non sempre costruttivo durante le lezioni, sia per un impegno casalingo discontinuo e modesto. Pochi si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di un'adeguata capacità logico critica, altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico, non approfondito né personalizzato.

INTERESSE E PROFITTO

Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un Istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola.

FREQUENZA

La maggior parte degli studenti ha regolarmente frequentato. Pochi hanno fatto registrare discontinuità nella frequenza, imputabile a questioni familiari o a problemi di salute.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA:

2 ore sett.

Programma svolto:

- Le Carni da Macello
- I marchi di tutela e il Disciplinare di Produzione
- Le certificazioni di qualità PAT, DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP, STG, BIO, DECO
- La ristorazione commerciale e collettiva: classificazione generale.
- La ristorazione collettiva: vari tipi di mense, la ristorazione semovente.
- Il banqueting e il catering.
- Il buffet: organizzazione, disposizione ed allestimento delle vivande.
- I menù: dalle origini ad oggi
- Il menu e la politica dei prezzi
- Diverse tipologie di menù e rispettive caratteristiche.
- Regole per la stesura del menù.



- L'aspetto grafico e le regole di scrittura.
 - HACCP
 - Sicurezza igienica e sistema HACCP
 - Sicurezza e tutela sul lavoro
 - Il Food cost del piatto, il Food cost periodico.
 - Il Food cost e le economie di scala in cucina
 - L'Approvvigionamento: L'economato
 - La pianificazione degli acquisti
 - I Canali di approvvigionamento
 - La scelta dei fornitori
 - Gli acquisti centralizzati
 - Gli Acquisti nel settore pubblico
 - Tecniche di Acquisto
 - Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci
 - La gestione delle scorte
- Educazione Civica
L'agenda 2030:
- Obiettivo 2
- Le Diete sostenibili: La dieta Mediterranea
- Goal 2
- Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

Il docente Vincenzo Rachieli



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Vitina Lorusso

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa VITINA LORUSSO

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 6 MAGGIO 2022

RIPASSO PRINCIPI NUTRITIVI

Ripasso sui principi nutritivi, caratteristiche, funzioni, patologie legate a carenze, in quali alimenti sono presenti: glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua

DIETE IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

Stili alimentari: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, nordica, nello sport

DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Dieta nelle malattie cardiovascolari

Dieta nelle malattie metaboliche

Dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare

RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti

Contaminazioni biologiche degli alimenti e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni

PROGRAMMA DA SVOLGERE DAL 6 MAGGIO ALL' 8 GIUGNO 2022

Classificazione degli additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Sistema HACCP e certificazioni di qualità

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

La docente Vitina Lorusso

**MATERIA LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA****Docente: Giuseppe Moccia**

A.S.	2021/2022
Disciplina	Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita
Classe	5 B
Docente	Giuseppe Moccia

Programma svolto fino al 6 Maggio 2022

N° MODULI	ARGOMENTO
1.	Dalla Vite al Vino
2.	Le Aziende Ristorative
3.	Criteri di abbinamento cibo vino
4.	Enografia Nazionale
5.	Marketing e Qualità del territorio
6.	Tendenze Alimentari
7.	Mixology
8.	Food Cost- Wine Cost

MODULO 1: Dalla Vite al Vino

- La Vite storia-origini
- Il Ciclo Vitale e Annuale
- Le varie tipologie di Vinificazioni
- La scheda Analitico-descrittiva
- Degustazione di vini regionali

MODULO 2: Le Aziende Ristorative

- La Ristorazione . Storia
- La Ristorazione Commerciale
- La Ristorazione Collettiva
- Catering, Banqueting

MODULO 3 Criteri di abbinamento cibo vino

- Colori, profumi del cibo
- Caratteristiche organolettiche
- Grassezza, untuosità , tendenze dolci-amare



- Abbinamento per Contrasto
- Abbinamento per Concordanza
- Abbinamento per Tradizione, Stagionalità

MODULO 4: Enografia Nazionale

- Valle D'Aosta
- Trentino A.A
- Lombardia
- Veneto
- Emilia-Romagna
- Toscana
- Liguria
- Friuli V.G
- Umbria
- Abruzzo
- Lazio
- Campania
- Calabria
- Sicilia
- Basilicata

MODULO 5 Marketing e Qualità del territorio

- Pianificare l'offerta gastronomica
- Comunicare l'offerta gastronomica
- Comunicare la qualità e il territorio

MODULO 6 : Tendenze Alimentari

- Le abitudini Alimentari
- Le diete
- L'alimentazione nelle Religioni

MODULO 7 : Mixology

- I Distillati principali
- Codifica I.B.A
- Le nuove tendenze (molecolari, Bild Layer)

MODULO 8 : Food Cost-Wine Cost



- Metodo del Fattore
- Metodo Full Costing
- Metodo del prezzo di base
- Metodo del moltiplicatore inversamente proporzionale

Relazione

Si evidenzia una preparazione carente soprattutto nella parte teorica; La classe ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico poco interesse e partecipazione alla disciplina, anche se persistono evidenti carenze espressive di alcuni alunni e diffuse lacune a livello di contenuto per altri. Vi è stata una discreta partecipazione al dialogo educativo e la classe ha risposto non molto attivamente alle sollecitazioni dell'insegnante per approfondire gli argomenti trattati. Il programma sta procedendo regolarmente. I risultati raggiunti sono complessivamente appena sufficienti per alcuni e non del tutto positivi per pochi alunni.

OBIETTIVI DISCIPLINARI • In termini di conoscenze: conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione, conoscere e saper valutare i problemi della programmazione, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e le attrezzature della sala e del bar, le regole per lo svolgimento di ogni tipo di servizio avendo come riferimento sempre la ristorazione commerciale in particolare ma con cenni anche quella industriale. Acquisire una buona conoscenza del mondo enologico e l'abbinamento tra vino e piatti, le tecniche corrette per la degustazione. Apprendere tecniche di gestione del bar, conoscere le caratteristiche di prodotti distillati e liquori. Acquisire sufficiente tecnica nell'arte della cucina di sala e nell'uso della lampada. Conoscere nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting e strumenti gestionali come il marketing ed il franchising. • In termini di competenze applicative: sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda. Saper agire all'interno di imprese di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore. Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatto. Acquisire capacità nel miscelare vari ingredienti in base anche a gusti differenti • In termini di capacità: avere capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

STRUMENTI E MATERIALI DIDATTICI IMPIEGATI Il programma è stato svolto attraverso lezioni frontali, attraverso la trattazione teorica degli argomenti e ricerche, lezioni in laboratorio con degustazioni e abbinamento cibo-vino.

TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI • Strumenti per la verifica formativa: le verifiche avverranno attraverso dibattito orale, test di vario genere, valutazione dei lavori di gruppo.

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

Il docente Giuseppe Moccia



SCIENZE MOTORIE
Docente: Irene Cravanzola

Andamento didattico-disciplinare:

Nel corso dell'anno scolastico la maggior parte della classe si è mostrata poco attenta ed interessata agli argomenti disciplinari trattati. Gli alunni hanno comunque assunto un comportamento sostanzialmente corretto ed adeguato alle regole scolastiche.

La frequenza alle ore curricolari è stata discontinua per parecchi studenti.

La didattica in presenza si è alternata con brevi periodi di didattica a distanza (DDI). Per quest'ultima si sono utilizzati canali informali (whatsapp) affiancati a quelli formali (registro elettronico Argo Didup e classe virtuale di Classroom) con le lezioni sincrone tramite l'utilizzo dell'applicazione "Google Meet". L'impegno e la partecipazione sono stati spesso inadeguati.

Profitto e rendimento scolastico:

Scarso è stato l'interesse per la disciplina espresso dalla maggior parte degli alunni i quali hanno partecipato con difficoltà al dialogo educativo. I risultati ottenuti sono da considerarsi discreti. Nessuno studente ha partecipato alle attività extrascolastiche del gruppo sportivo scolastico.

Orario annuale delle lezioni:

66 ore (33 settimane per 2 ore settimanali di lezione).

Tipologie di verifica effettuate:

- Test pratici in palestra
- Verifiche pratiche in palestra
- Verifiche scritte in classe e a distanza
- Diari
- Produzione di materiale originale (video e tracciamento percorsi con utilizzo di applicazioni)
- Verifiche orali (per eventuali recuperi di valutazioni insufficienti e/o esoneri da attività pratiche)
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione ed impegno).

Svolgimento del programma:

Il programma ha dovuto subire delle modifiche rispetto a quanto previsto ad inizio anno scolastico a causa delle norme previste per il contenimento della diffusione del virus Covid-19 che hanno posto limiti soprattutto alle attività pratiche che si sarebbero dovute svolgere in palestra/campo sportivo polivalente esterno.

Il libro di testo di riferimento è stato quello previsto ad inizio anno ("Più movimento", Marietti scuola) integrato con fotocopie, file digitali e riferimenti on line predisposti dal docente.

Gli argomenti trattati hanno fatto riferimento ai 4 nuclei fondanti della disciplina:

1. Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive
2. Lo sport, le regole e il fair play



3. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione
4. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.

1) Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

- ✓ Le capacità di apprendimento e controllo motorio
- ✓ Le capacità condizionali
- ✓ Le capacità coordinative
- ✓ I diversi metodi della ginnastica tradizionale (il fitness, la ginnastica dolce, il metodo pilates, il controllo della postura e della salute, gli esercizi antalgici).

2) Lo sport, le regole e il fair play

- ✓ Storia, impianti ed attrezzature, regolamento e tecnica delle discipline sportive (atletica leggera, pallatamburello, pallavolo, pallacanestro, orienteering)
- ✓ Il doping.

3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

- ✓ Educazione alla salute e alla prevenzione
- ✓ Lo stile di vita attivo e una corretta alimentazione (principi nutritivi, piramide alimentare, bilancio energetico, equivalente metabolico dell'attività - calcolo MET, alimentazione dello sportivo)
- ✓ I principi fondamentali della sicurezza in palestra.

4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

- ✓ Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche (il trekking)
- ✓ Le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva
- ✓ Strumenti tecnologici di supporto per l'attività fisica (Cardiofrequenzimetro, GPS, console, tablet, smartphone)
- ✓ L'applicazione WIKILOC per tracciare e seguire percorsi.

ATTIVITÀ FISICO-SPORTIVE PRATICHE:

- ✓ Esercizi di tonificazione degli arti superiori, inferiori e del tronco
- ✓ Esercizi di tonificazione delle varie fasce addominali
- ✓ Esercizi di mobilità articolare generale e specifica ed allungamento muscolare
- ✓ Esercizi per il miglioramento della capacità cardio-circolatoria-respiratoria
- ✓ Esercizi per il miglioramento delle capacità coordinative generali e specifiche
- ✓ Esercizi con piccoli e grandi attrezzi presenti in palestra e/o a casa
- ✓ Tecnica e didattica dell'atletica leggera (corsa di resistenza)
- ✓ Tecnica e didattica della pallacanestro
- ✓ Tecnica e didattica della pallatamburello
- ✓ Tecnica e didattica della corsa orientamento (cenni Trail-O).

Argomenti ancora da svolgere:

- ✓ Tecnica e didattica della pallavolo (argomento in fase di svolgimento)
- ✓ Tecnica e didattica dell'atletica leggera (corsa di velocità, salti e lanci).



San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

La docente Irene Cravanzola



EDUCAZIONE CIVICA
Docente: Marco Di Stefano

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 10 studenti, tre dei quali con un piano didattico personalizzato e uno con un piano educativo individualizzato. Dagli elementi di giudizio raccolti, si è delineato un quadro complessivo che ha evidenziato livelli di partecipazione mediamente soddisfacenti, eccetto qualche caso. Un gruppo di discenti, durante le lezioni dialogate, ha dimostrato un interesse all'ascolto attivo, esprimendo punti di vista e accettando con obiettività le opinioni altrui. Tuttavia, qualche alunno, nel corso dell'anno, non è riuscito a mantenere costante l'attenzione richiesta, nonostante gli opportuni solleciti. Inoltre, qualche allievo ha presentato delle difficoltà nella comprensione degli argomenti più tecnici, con problemi di carattere mnemonico, ragion per cui si è cercato di integrare le verifiche scritte con ricerche specifiche su casi pratici, tratti dalle più qualificate riviste online. A tutto questo si sono aggiunti momenti di ripasso comune e l'assegnazione di lavori di gruppo per stimolare l'apprendimento collaborativo.

All'interno della classe, le relazioni fra i compagni sono apparse abbastanza equilibrate. I discenti hanno manifestato, infine, un atteggiamento corretto e rispettoso verso l'insegnante, al quale si sono sempre rivolti con garbo, fiducia ed educazione.

Per ciò che concerne lo svolgimento degli argomenti di educazione civica, si sono privilegiate la lettura e l'analisi di alcuni articoli della Costituzione e la visione di taluni video riassuntivi, nonché approfondimenti di casi pratici e reali. Per rendere più efficace il percorso formativo, si è anche tentato di avviare gli studenti alla disamina di situazioni problematiche da risolvere, sulla base degli elementi normativi ed esperienziali acquisiti. In questo modo, si è cercato di promuovere la partecipazione consapevole degli stessi alla vita civica e democratica nei diversi ambiti sociali di appartenenza.

Nel mese di gennaio, la classe ha assistito, in modalità a distanza, a un incontro organizzato con l'associazione Libera di Asti sul tema delle agromafie e del caporalato, partecipando al dibattito emerso e approfondendo le varie questioni sulla rivista online "Lavalibera".

Ciò premesso, la maggior parte degli studenti ha ottenuto discreti e qualche volta buoni risultati in termini di competenze e capacità, mentre un gruppo più ristretto ha raggiunto un profitto più che sufficiente.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI

Le attività didattiche si sono svolte mediante l'ausilio di brevi audio-video, mappe, articoli e riassunti online, da commentare in classe, anche al fine di agevolare la comprensione dei contenuti proposti. Oltre alla lezione frontale sono state dunque approntate lezioni partecipate e dialogate per un'analisi più specifica delle argomentazioni in programma, con collegamenti interdisciplinari soprattutto in ambito storico. Durante il corso dell'anno scolastico, sono state assegnate diverse ricerche, da svolgere in autonomia e condividere su Classroom, in maniera tale da favorire un atteggiamento critico e consapevole rispetto alle questioni trattate. Inoltre, una delle metodologie didattiche maggiormente utilizzata è stata la risoluzione di casi concreti, mediante gli strumenti di studio acquisiti. In diversi casi, si è promosso un apprendimento collaborativo assegnando lavori di



a piccoli gruppi. Gli allievi hanno prodotto, in formato multimediale, video musicali sui temi del bullismo e del cyberbullismo.

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per ciò che concerne le attività di verifica, sono state ammannite diverse tipologie di prove: analisi di casi pratici, test, questionari, interrogazioni, produzione di materiali e ricerche. Inoltre, per la valutazione sommativa si è tenuto conto di osservazioni sul comportamento (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro etc.). Infine, si è sempre provveduto a concordare con gli allievi la possibilità di recupero delle verifiche insufficienti, nonché interrogazioni orali per migliorare la propria valutazione.

MODULO 1: La Costituzione, lo Stato, le leggi.

- Dallo Stato liberale allo Stato democratico: un excursus storico giuridico.
- I diritti umani.
- Le differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione della Repubblica italiana.
- La struttura della nostra Costituzione.
- I principi fondamentali della Costituzione.
- I principi di democrazia diretta e indiretta (l'art. 1 Cost.).
- I diritti inviolabili dell'uomo e i doveri inderogabili (l'art. 2 Cost.).
- Diritto alla vita, al nome, alla fede religiosa, tutela delle minoranze.
- L'uguaglianza di genere (l'art. 3 Cost.).
- I principali doveri del cittadino.
- La libertà di manifestazione del pensiero (l'art. 21 Cost.).
- I reati di opinione.
- La libertà di stampa in Italia e all'estero.
- Lotta alle mafie: agromafie, caporalato e agropiraterie.
- Principi di legalità (artt. 24 e 27 Cost.).
- I reati di usura e di estorsione: le associazioni mafiose.
- Gli organi della Repubblica: la forma di governo parlamentare.
- L'Unione Europea.

MODULO 2: Sviluppo sostenibile e ambiente.

- Il benessere fisico e psicofisico, morale e sociale (Scienze motorie).
- Educazione al benessere e alla salute: i disturbi del comportamento alimentare (Scienza e cultura dell'alimentazione).



- Lotta alle dipendenze e al doping (Scienze motorie).
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e i 17 obiettivi.
- Le diete sostenibili per l'ambiente (Laboratorio dei servizi enogastronomici).

MODULO 3: Cittadinanza digitale e tutela dei diritti.

- La democrazia digitale e il voto elettronico (la web democracy).
- Il cyberbullismo.
- I pericoli del web.
- La diffamazione a mezzo internet.
- L'influenza delle tecnologie digitali e il benessere psicofisico.

MODULO 4: Questioni di cittadinanza e costituzione su temi sociali, culturali, ambientali.

- Parità di genere e lotta alle discriminazioni
- Il concetto di buon costume in Italia.
- Limiti alla libertà di pensiero: il segreto professionale e il segreto di Stato.
- La responsabilità dei direttori delle testate giornalistiche e le fake news.

Alla data attuale risultano svolti i predetti argomenti, in linea con il curricolo di Educazione Civica, nel rispetto della programmazione iniziale prefissata, con selezione di alcuni percorsi didattici per nuclei fondanti. Alcuni moduli hanno coinvolto altre discipline, per la trasversalità dei contenuti trattati.

Dalla data odierna al termine delle lezioni saranno svolte attività concernenti i 17 obiettivi dell'agenda ONU 2030, nonché approfondimenti sulle Istituzioni italiane ed europee. Per questioni di tempo, difficilmente sarà affrontato il tema di cittadinanza digitale sull'influenza delle tecnologie digitali e il benessere psicofisico.

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

Il docente Marco Di Stefano



ALLEGATI

SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA – Allegato n. 1

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PROPOSTA A1

Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando* (La vita facile, Bompiani, Milano, 1996).
Alda Merini (Milano, 1921-2009) è stata una poetessa italiana.

A tutti i giovani raccomando:
aprite i libri con religione,
non guardateli superficialmente,
perché in essi è racchiuso
il coraggio dei nostri padri.
E richiudeteli con dignità
quando dovete occuparvi di altre cose.
Ma soprattutto amate i poeti.
Essi hanno vangato per voi la terra
per tanti anni, non per costruirvi tombe,
o simulacri¹, ma altari.
Pensate che potete camminare su di noi
come su dei grandi tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Qual è il tema della lirica?
2. Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda?
3. Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo?
4. Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano?
5. Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico? Da che cosa è rilevato?
6. Da quali tratti stilistici è caratterizzata la lirica?

INTERPRETAZIONE

Al termine del tuo percorso di studi superiori ed eventualmente facendo riferimento a letture di altri autori che affrontano lo stesso tema di Alda Merini, illustra quale funzione lo studio della poesia e della letteratura abbia rivestito per te. 48



PROPOSTA A2

Beppe Fenoglio, *Una questione privata* (Una questione privata, I ventitré giorni della città di Alba, Einaudi, Torino, 1990).

Beppe Fenoglio (Alba, 1922 - Torino, 1963) narra in Una questione privata la vicenda di Milton, giovane unitosi alle bande partigiane nelle Langhe, innamorato di Fulvia, ricca torinese rifugiata nella villa di campagna, che ha frequentato prima dell'armistizio. Ora la fanciulla è lontana ed egli teme che abbia avuto una storia d'amore con l'amico Giorgio.

Nel passo il protagonista ricorda i momenti intensi trascorsi con lei.

Com'erano venute belle le ciliege nella primavera del quarantadue. Fulvia ci si era arrampicata per coglierne per loro due. Da mangiarsi dopo quella cioccolata svizzera autentica di cui Fulvia pareva avere una scorta inesauribile. Ci si era arrampicata come un maschiaccio, per cogliere quelle che diceva le più gloriosamente mature, si era allargata su un ramo laterale di apparenza non troppo solida. Il cestino era già pieno e ancora non scendeva, nemmeno rientrava verso il tronco. Lui arrivò a pensare che Fulvia tardasse apposta perché lui si decidesse a farlesi un po' più sotto e scoccarle un'occhiata da sotto in su. Invece indietreggiò di qualche passo, con le punte dei capelli gelate e le labbra che gli tremavano. «Scendi. Ora basta, scendi. Se tardi a scendere non ne mangerò nemmeno una. Scendi o rovescerò il cestino dietro la siepe. Scendi. Tu mi tieni in agonia». Fulvia rise, un po' stridula, e un uccello scappò via dai rami alti dell'ultimo ciliegio.

Proseguì con passo leggerissimo verso la casa ma presto si fermò e retrocesse verso i ciliegi. «Come potevo scordarmene?» pensò, molto turbato. Era successo proprio all'altezza dell'ultimo ciliegio. Lei aveva attraversato il vialetto ed era entrata nel prato oltre i ciliegi. Si era sdraiata, sebbene vestisse di bianco e l'erba non fosse più tiepida. Si era raccolta nelle mani a conca la nuca e le trecce e fissava il sole. Ma come lui accennò a entrare nel prato gridò di no. «Resta dove sei. Appoggiati al tronco del ciliegio. Così». Poi, guardando il sole, disse: «Sei brutto». Milton assentì con gli occhi e lei riprese: «Hai occhi stupendi, la bocca bella, una bellissima mano, ma complessivamente sei brutto». Girò impercettibilmente la testa verso lui e disse: «Ma non sei poi così brutto. Come fanno a dire che sei brutto? Lo dicono senza... senza riflettere». Ma più tardi disse, piano ma che lui sentisse sicuramente: «Hieme et aestate, prope et procul, usque dum vivam...¹ O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera? Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la cortecchia del ciliegio. Fulvia si affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e tu di riceverle».

Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le traducesse i versi di Deep Purple². Penso si tratti del sole al tramonto, gli disse. Lui tradusse, dal disco al minimo dei giri. Lei gli diede sigarette e una tavoletta di quella cioccolata svizzera. Lo riaccompagnò al cancello. «Potrò vederti, — domandò lui, — domattina, quando scenderai in Alba?» «No, assolutamente no». «Ma ci vieni ogni mattina, — protestò, — e fai il giro di tutte le caffetterie». «Assolutamente no. Tu ed io in città non siamo nel nostro centro». «E qui potrò tornare?» «Lo dovrai». «Quando?» «Fra una settimana esatta». Il futuro Milton brancolò di fronte all'enormità, alla invalicabilità di tutto quel tempo. Ma lei, lei come aveva potuto stabilirlo con tanta leggerezza? «Restiamo intesi fra una settimana esatta. Tu però nel frattempo mi scriverai». «Una lettera?» «Certo



una lettera. Scrivimela di notte». «Sì, ma che lettera?» «Una lettera». E così Milton aveva fatto e al secondo appuntamento Fulvia gli disse che scriveva benissimo, «Sono... discreto». «Meravigliosamente, ti dico. Sai che farò la prima volta che andrò a Torino? Comprerò un cofanetto per conservarci le tue lettere. Le conserverò tutte e mai nessuno le vedrà. Forse le mie nipoti, quando avranno questa mia età». E lui non poté dir niente, oppresso dall'ombra della terribile possibilità che le nipoti di Fulvia non fossero anche le sue. «La prossima lettera come la comincerai? — aveva proseguito lei. — Questa cominciava con Fulvia splendore.

Davvero sono splendida?» «No, non sei splendida». «Ah, non lo sono?» «Sei tutto lo splendore». «Tu, tu tu, — fece lei, — tu hai una maniera di metter fuori le parole... Ad esempio, è stato come se sentissi pronunciare splendore per la prima volta». «Non è strano. Non c'era splendore prima di te». «Bugiardo! — mormorò lei dopo un attimo, — guarda che bel sole meraviglioso!» E alzatasi di scatto corse al margine del vialetto, di fronte al sole.

1. Hieme... dum vivam: il significato della frase latina è quello di una promessa d'amore: "d'inverno e d'estate, vicino e lontano, finché vivrò".
2. Deep purple: canzone di Nino Tempo e April Stevens molto famosa negli anni Trenta.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi in non più di 7-8 righe il passo.
2. Come viene descritto il personaggio di Fulvia?
3. Qual è la sua condizione sociale? Quali informazioni hai usato per rispondere?
4. Come si relaziona la ragazza con Milton?
5. Che cosa prova Milton per lei?
6. Come vengono connotati dal punto di vista culturale i due giovani? Rispondi con riferimenti al testo.
7. Come definiresti il linguaggio di Fenoglio in questo passo? Motiva le tue considerazioni con citazioni dal passo.

INTERPRETAZIONE

L'amore è tra i temi ricorrenti nella tradizione letteraria. Come viene trattato nel passo?

Quali modelli ti sembrano evocati? In relazione a questo argomento, quali voci conosciute nel corso dei tuoi studi ti hanno maggiormente colpito? Per quali ragioni? Illustra fornendo le motivazioni della tua scelta.

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

PROPOSTA B1

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022).

Gino Strada (*Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021*), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il "lavoro incompiuto" della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...)



"La guerra piace a chi non la conosce", scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni.

Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'area bombing, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di Emergency?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?
3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

PRODUZIONE

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

PROPOSTA B2

Silvio Garattini, *La ricerca scientifica è un investimento* (da *Avvenire*, 14 maggio 2021).

Silvio Garattini è Presidente dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri Irccs.

I governi italiani, da anni, hanno sempre considerato la ricerca scientifica una spesa soggetta a continue "limature" anziché ritenerla un investimento essenziale per ottenere quella innovazione che rappresenta la base per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto indispensabili per il progresso economico di un Paese. Il risultato di questa politica è che nell'ambito delle nazioni europee ci troviamo sempre agli ultimi posti, considerando vari parametri.

Ad esempio, fatte le correzioni per la numerosità della popolazione, abbiamo circa il 50 per cento dei ricercatori rispetto alla media europea. Analogamente siamo molto in basso nel sostegno economico



alla ricerca da parte pubblica, ma anche le industrie private spendono molto meno delle industrie europee. Il numero dei dottorati di ricerca è fra i più bassi d'Europa, mentre è molto elevato il numero dei nostri ricercatori che emigra all'estero ed è spesso in prima linea come abbiamo visto in questo triste periodo di contagi, ospedalizzazioni e morti da Sars-CoV-2.

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano.

Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare.

Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare.

Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta. Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit.

Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando alla necessità di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

COMPrensione E ANALISI

1. Quali criticità vengono individuate nel settore della ricerca italiana?
2. Quali requisiti sono necessari secondo chi scrive a un'equipe di ricercatori?
3. Quali interventi vengono evidenziati come necessari nell'ambito dei fondi resi disponibili dal Next Generation Eu?



4. Quale funzione hanno i dati riportati nel testo?
5. Che cosa viene auspicato per il mondo della ricerca italiana?

PRODUZIONE

Sulla base delle informazioni contenute nel testo, di tue eventuali conoscenze e alla luce della pandemia di Sars-CoV-2 discuti del ruolo della ricerca nel mondo contemporaneo.

PROPOSTA B3

E. J. Hobsbawm, *Il lavoro delle donne fra fine Ottocento e primi decenni del Novecento* (Gente non comune, Rizzoli, Milano, 2007).

E. J. Hobsbawm (*Alessandria d'Egitto 1917 - Londra 2012*) è stato uno storico inglese.

L'exkursus storico sul lavoro femminile [condotto nelle pagine precedenti, n.d.r] dall'inizio del secolo XX fino al termine della Seconda guerra mondiale ha permesso di mettere in evidenza alcune caratteristiche e connotazioni. Innanzitutto, la progressiva differenziazione tra lavoro professionale e lavoro familiare; con il primo si intende qualsiasi attività retribuita che compare sul mercato del lavoro, con il secondo il lavoro erogato nella e per la famiglia, comprendente compiti e mansioni attinenti la riproduzione personale e sociale dei suoi membri. È assente dal mercato del lavoro e quindi è gratuito.

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine.

I più elevati livelli di partecipazione si registrano dalla fine dell'800 al 1921 e sono legati alle attività organizzate su base familiare, da quelle agricole alle manifatture a domicilio, ma anche alla prima fase dell'industrializzazione tessile.

Dal 1921 al 1931 si assiste ad un massiccio riflusso delle donne verso il ruolo di casalinghe in seguito ad una fase di industrializzazione pesante a prevalenza di manodopera maschile e ad un ridimensionamento dell'agricoltura.

Infine, sono rilevabili nel mutamento forme persistenti di segregazione. In particolare nella fase di economia familiare agricola ed artigianale prevale il fenomeno della segregazione verticale; ruoli maschili e femminili sono gerarchicamente predisposti pur accompagnandosi ad una parziale flessibilità dei compiti e ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili.

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione¹ la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

Quindi, se col tempo viene meno la netta subalternità della donna nella famiglia patriarcale, che si era tradotta nella necessità di un controllo sociale su tutti gli aspetti dell'esistenza femminile, si affermano come prevalenti alcune situazioni di una presenza deprivilegiata delle donne nel lavoro e soprattutto emergono nuovi vincoli di tipo familiare.

1. Terziarizzazione: in economia il terziario è il settore di fornitura di servizi.

COMPrensione E ANALISI

1. Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile?



2. In quali occupazioni le donne trovano inizialmente attività retribuite?
3. Perché a un certo punto il percorso delle donne nel mondo del lavoro subisce una battuta d'arresto?
4. Quale paradosso pone lo storico fra ruolo delle donne in ambito familiare e nel lavoro?
5. Quale tesi generale puoi ricavare dal passo?

PRODUZIONE

Sulla base delle tue conoscenze, di eventuali letture e della tua esperienza rifletti sulla presenza delle donne nel mondo del lavoro nella seconda metà del Novecento e nei primi decenni del nuovo millennio.

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

PROPOSTA C1

Il testo è tratto da Jonathan Safran Foer, *Possiamo salvare il mondo prima di cena. Perché il clima siamo noi*, Guanda, 2019, pp. 143-144.

Possiamo provarci. Dobbiamo provarci. Quando si tratta di impegnarsi contro la distruzione della nostra stessa casa, la risposta non è mai o/o – è sempre sia/sia. Non possiamo più permetterci il lusso di scegliere le malattie contro cui provare a cercare un rimedio o i rimedi da tentare. Dobbiamo sforzarci di porre fine all'estrazione alla combustione di carburanti fossili e investire nelle energie rinnovabili e riciclare e utilizzare materiali rinnovabili ed eliminare gli idrofluorocarburi nei refrigeranti e piantare alberi e proteggere gli alberi e volare meno e guidare meno e sostenere l'introduzione di una carbon tax e cambiare i metodi di allevamento e ridurre lo spreco di cibo e ridurre il nostro consumo di prodotti di origine animale. E tanto altro.

Le soluzioni economiche e tecnologiche vanno bene per risolvere problemi economici e tecnologici. Certo, la crisi del pianeta richiederà anche innovazioni e interventi legislativi, ma siamo di fronte a un genere di problema molto più vasto – un problema ambientale – che racchiude sfide sociali come la sovrappopolazione, la marginalizzazione delle donne, le disparità di reddito e le abitudini di consumo. Con ramificazioni non solo nel nostro futuro, ma nel nostro passato.

Secondo i ricercatori di Project Drawdown, quattro tra le strategie di maggior impatto per contenere il riscaldamento globale sono: ridurre lo spreco di cibo, favorire l'istruzione femminile, lavorare sulla pianificazione familiare e la salute riproduttiva e passare collettivamente a un'alimentazione a prevalenza vegetale. I benefici di questi progressi si estendono ben oltre la riduzione delle emissioni di gas serra e il loro costo principale è il nostro sforzo collettivo. Un costo che però non si può eludere.

PRODUZIONE

Il clima della Terra sta cambiando sempre più rapidamente a causa di un evidente aumento della temperatura media del pianeta: si parla per questo di riscaldamento globale. Quasi l'unanimità degli scienziati ne individua la causa principale nel cosiddetto effetto antropico, ovvero nell'insieme dei comportamenti dell'umanità che hanno un impatto sull'ambiente.

Rifletti sulle considerazioni proposte dall'autore, traendone spunto per tue riflessioni personali, che fonderai su conoscenze, esperienze, letture.

Dai un titolo al tuo elaborato e, se lo ritieni utile alla chiarezza dell'esposizione, dividilo in paragrafi, anch'essi opportunamente titolati.



PROPOSTA C2

Luigi Meneghello, *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006.

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce.

«Il tempo che si trascorrevva lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava "fuori", ci si trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA – Allegato n. 2
Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

Il diritto alla salute e l'accesso a una nutrizione sana ed equilibrata

Documento n.1

United Nations Decade of Action on Nutrition (2016 – 2025)

Il 1° aprile 2016 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato una "Risoluzione" che proclama il periodo 2016 – 2025 "Decennio d'Azione delle Nazioni Unite sulla Nutrizione". Nel documento si chiede ai Governi nazionali di intensificare l'impegno per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, garantendo l'accesso ad un'alimentazione più sana e più sostenibile per tutti.

Di seguito, se ne riportano alcuni passi.

L'Assemblea Generale [...] Consapevole della necessità di eliminare la fame e di prevenire tutte le forme di malnutrizione nel mondo intero, in particolare la denutrizione, l'arresto della crescita, il deperimento, il sottopeso o il sovrappeso nei bambini sotto i 5 anni e l'anemia nelle donne e nei bambini, tra le altre carenze di micronutrienti, come anche al contrario le crescenti tendenze al sovrappeso e all'obesità, e di ridurre il carico delle malattie non trasmissibili collegate alla dieta in tutte le fasce di età, Consapevole della necessità di ridurre le perdite e gli sprechi del cibo in tutta la catena alimentare al fine di contribuire alla sicurezza del cibo, alla nutrizione e a uno sviluppo sostenibile [...] 1. Decide di proclamare il periodo 2016 – 2025 "Decennio di azione delle Nazioni Unite per la nutrizione", nel limite delle strutture esistenti e delle risorse disponibili; 2. Sostiene la Dichiarazione di Roma sulla Nutrizione, come anche il Quadro di Azione, che mette a disposizione dei Governi una serie di orientamenti e di strategie appropriate [...]

(Fonte: tradotto da "United Nations Decade of Action on Nutrition (2016-2025)" in:
www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp)

Si riportano anche alcuni passi della:

"Dichiarazione di Roma sulla nutrizione"

(2^a Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014)

1. Noi, ministri e rappresentanti dei Membri dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), riuniti a Roma dal 19 al 21 novembre 2014 in occasione della seconda Conferenza internazionale sulla nutrizione [...]

12. Notiamo con grande inquietudine che, nonostante i buoni risultati ottenuti nella maggior parte dei paesi, sono stati osservati, negli ultimi decenni, solo progressi limitati e disuguali nel ridurre la malnutrizione; le stime mostrano che: [...]



b) la malnutrizione cronica, valutata in base al ritardo di sviluppo, è regredita, ma nel 2013 ha interessato ancora 161 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; la malnutrizione acuta (deperimento) ha interessato, a sua volta, 51 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; [...]

d) oltre due miliardi di persone soffrono di carenze di micronutrienti, [...]; e) sovrappeso e obesità nei bambini e negli adulti sono in rapido aumento in tutte le regioni, con oltre 42 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni in sovrappeso nel 2013 e oltre 500 milioni di adulti obesi nel 2010; [...]

14. Riconosciamo che: [...]

j) per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione [...];

k) i sistemi alimentari devono fornire, per tutto l'anno, un accesso ad alimenti in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali delle persone, oltre che promuovere diete sane;

l) i sistemi alimentari devono contribuire a prevenire e a combattere le malattie infettive, fra cui le malattie zoonotiche, nonché ad affrontare il problema della resistenza antimicrobica; [...]

(Fonte: La Dichiarazione di Roma sulla nutrizione, in: www.fao.org/3/a-ml542o.pdf)

Documento n.2

Malnutrizioni nell'anziano

[...]

La malnutrizione nell'anziano è in gran parte correlata all'ambiente in cui vive: la prevalenza è 4-10% quando vive in casa, mentre quando vive in casa di riposo, in ospedale o in lungodegenza raggiunge rispettivamente il 20%, 40% e il 70%. Anche i valori di prevalenza di malnutrizione per eccesso (obesità) sono degni di considerazione in età geriatrica in quanto compresi tra il 20% ed il 35%. [...] Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per difetto che per eccesso che riconoscono un'eziologia multipla. [...]

(Fonte: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf)

TEMA

• Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

– Nel documento 1 si parla dell'iniziativa intrapresa dall'ONU per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, di cosa si tratta?

– Quali sono le problematiche che l'ONU intende eliminare?

– Quali sono i punti cardine di quanto rilevato nella Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014?

• Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato tratti il tema del rapporto tra nutrizione e salute, in riferimento ai rischi di malnutrizione in Italia, nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche, attenendosi alle seguenti indicazioni:



- a) introduca l'argomento, illustrando i livelli di assunzione di riferimento (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo adulto sano, tenendo presenti i LARN (revisione 2014);
- b) suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare, facendo riferimento anche a prodotti tipici del territorio;
- c) motivi i livelli di assunzione di riferimento di macronutrienti, illustrandone le funzioni svolte nell'organismo umano e gli effetti da carenza ed eccesso nella dieta;
- d) valorizzi l'importanza dei micronutrienti, individuandone due che si ritengono particolarmente rilevanti nella dieta di un adolescente e di una donna o in gravidanza o in allattamento, dandone la motivazione e proponendo adeguate fonti alimentari;
- e) spieghi al Sig. Rossi, 60 anni, che vede aumentare progressivamente il suo peso anche se afferma "mangio come quando avevo trent'anni", in che modo cambia e perché cambia il fabbisogno energetico totale giornaliero con il progredire dell'età e i pericoli ai quali egli potrebbe esporsi a causa del sovrappeso;
- f) considerato, infine, che l'età media della popolazione italiana è in continuo aumento, riporti alcune cause di malnutrizione nell'anziano.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Il candidato spieghi perché un soggetto celiaco, che non segua la dieta prescrittagli o che non sappia di essere celiaco, è a rischio di malnutrizione e fornisca motivate indicazioni dietetiche.
2. Un numero crescente di indagini e ricerche sottolinea l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro: l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci. Il candidato suggerisca motivate indicazioni dietetiche per la prevenzione di questa patologia.
3. Con riferimento alle buone pratiche di produzione (GMP) e di igiene (GHP-SOP), il candidato spieghi un comportamento non corretto che può causare la contaminazione batterica di un alimento e un altro comportamento che può favorire la riproduzione di un battere.
4. Varie ricerche denunciano l'esistenza di una stretta correlazione tra squilibri alimentari e obesità. Il candidato chiarisca le problematiche legate allo sviluppo dell'obesità in giovane età e compili un pro memoria per prevenire l'obesità da presentare nella propria scuola.

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA (tema di Italiano) – Allegato n. 3**
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia A**INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)****1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)**

Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non risponde a una ideazione chiara, la struttura non è stata adeguatamente pianificata e il testo non risulta del tutto coerente né coeso	6-11	
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso	14-15	
Buono	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura, lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua la appropriata progressione tematica	16-17	
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata	18-20	

2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)

Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti	1-5	
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa	6-11	
Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	12-13	
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	14-15	
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	16-17	
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	18-20	

3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)

Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	6-11	



Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	18-20	
Punteggio parziale degli indicatori generali		/60
ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia A			
1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, parafrasi/riassunto) (10 punti)			
Grav. insuff.	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli	1-4	
Insufficiente	I vincoli sono stati rispettati solo parzialmente e in modo che pregiudica la pertinenza dell'elaborato	5	
Sufficiente	Pur con qualche approssimazione, i vincoli sono nel complesso rispettati	6	
Discreto	L'elaborato risponde alle consegne rispettando i vincoli posti	7	
Buono	L'elaborato risponde alle consegne rispettando tutti i vincoli posti	8	
Ottimo	L'elaborato risponde alle consegne rispettando pienamente tutti i vincoli posti	9-10	
2. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (10 punti)			
Grav. insuff.	Il testo viene del tutto frainteso, non ne viene compresa la struttura e non vengono colti né gli snodi tematici né le peculiarità stilistiche	1-4	
Insufficiente	Il testo viene compreso parzialmente, la struttura viene colta solo nei suoi aspetti generali e non ne vengono individuati con chiarezza gli snodi tematici né le peculiarità stilistiche	5	
Sufficiente	Il testo è compreso nella sua globalità, la struttura viene colta nei suoi aspetti generali e sono individuati gli snodi tematici principali e le caratteristiche stilistiche più evidenti	6	
Discreto	Il testo viene compreso nel suo senso complessivo e ne vengono individuati gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	7	
Buono	Il testo viene compreso a pieno nel suo senso complessivo e ne vengono individuati in modo corretto gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	8	
Ottimo	Il testo viene compreso a fondo, anche nella sua articolazione: vengono individuati esattamente tutti gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	9-10	
3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (10 punti)			
Grav. insuff.	Analisi lacunosa e/o scorretta	1-4	
Insufficiente	Analisi generica, approssimativa e imprecisa	5	
Sufficiente	Analisi globalmente corretta anche se non accurata in ogni aspetto	6	
Discreto	Analisi precisa e corretta, sviluppata con discreta completezza in ogni parte richiesta	7	



Buono	Analisi precisa e corretta, sviluppata con buona completezza in ogni parte richiesta	8	
Ottimo	Analisi puntuale, approfondita e completa	9-10	
4. Interpretazione del testo (10 punti)			
Grav. insuff.	Interpretazione scorretta, che travisa gli aspetti semantici più evidenti del testo	1-4	
Insufficiente	interpretazione superficiale e generica	5	
Sufficiente	Interpretazione semplice, essenziale ma pertinente	6	
Discreto	Interpretazione articolata, arricchita da qualche riferimento extratestuale corretto	7	
Buono	Interpretazione puntuale e articolata, che evidenzia una buona padronanza anche dei riferimenti extratestuali	8	
Ottimo	Interpretazione approfondita, articolata e complessa, sostenuta da una corretta e ricca contestualizzazione	9-10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici			../40

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia B**

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione

finale:/100:5=...../20

INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)			
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non risponde a una ideazione chiara, la struttura non è stata adeguatamente pianificata e il testo non risulta del tutto coerente né coeso	6-11	
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso	14-15	
Buono	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura, lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua la appropriata progressione tematica	16-17	
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata	18-20	
2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)			
Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti	1-5	
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa	6-11	
Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	12-13	
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	14-15	
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	16-17	
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	18-20	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)			
Grav.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti	1-5	



insuff.	culturali; manca del tutto una rielaborazione		
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	6-11	
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	18-20	
Punteggio parziale degli indicatori generali			.../60
ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia B			
1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (20 punti)			
Grav. insuff.	Il testo proposto è del tutto frainteso nel suo contenuto, tesi e argomentazioni non vengono riconosciute e/o vengono del tutto fraintese	1-5	
Insufficiente	Il testo proposto non è correttamente compreso, tesi e argomentazioni vengono riconosciute e comprese solo parzialmente	6-11	
Sufficiente	Il testo proposto è compreso nel suo significato complessivo, tesi e argomentazioni vengono globalmente riconosciute	12-13	
Discreto	Il testo proposto è compreso nella sua globalità: tesi, argomentazioni e snodi principali vengono riconosciuti con discreta precisione	14-15	
Buono	Il testo proposto è ben compreso nella sua globalità: tesi, argomentazioni e snodi tematica vengono riconosciuti e compresi con buona precisione e completezza	16-17	
Ottimo	Il testo proposto è compreso con precisione nel suo significato complessivo, nelle tesi e nelle argomentazioni; gli snodi testuali e la struttura sono individuati in modo corretto e completo	18-20	
2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (10 punti)			
Grav. insuff.	Il percorso ragionativo è disorganico, incoerente e contraddittorio e/o lacunoso; l'uso dei connettivi è errato	1-4	
Insufficiente	Il percorso ragionativo presenta passaggi incoerenti e logicamente disordinati; l'uso dei connettivi presenta incertezze	5	
Sufficiente	Il percorso ragionativo è semplice ma coerente; l'uso dei connettivi, pur con qualche incertezza, nel complesso è appropriato	6	
Discreto	Il percorso ragionativo è coerente e ben strutturato, sorretto da un uso complessivamente appropriato dei connettivi	7	



Buono	Il percorso ragionativo è coerente, ben strutturato e adeguato all'ambito tematico; l'uso dei connettivi è appropriato e sostiene e sostiene correttamente lo svolgimento logico	8	
Ottimo	Il percorso ragionativo è coerente, strutturato con chiarezza e complessità e mostra buona padronanza delle coordinate logico-linguistiche dell'ambito tematico; l'uso dei connettivi è vario, appropriato e corretto	9-10	
3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (10 punti)			
Grav. insuff.	I riferimenti culturali sono assenti o scorretti; l'argomentazione risulta debole	1-4	
Insufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono generici e talvolta impropri	5	
Sufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono semplici, essenziali ma pertinenti	6	
Discreto	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono pertinenti e non generici	7	
Buono	I riferimenti culturali sono pertinenti e numerosi; l'argomentazione risulta ben fondata	8	
Ottimo	I riferimenti culturali sono ampi, pertinenti e approfonditi; l'argomentazione risulta correttamente fondata e sviluppata con sicurezza e originalità	9-10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici			../40



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia C

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione
finale:/100:5=........
/20

INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)			
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione.	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non risponde a una ideazione chiara, la struttura non è stata adeguatamente pianificata e il testo non risulta del tutto coerente né coeso.	6-11	
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo.	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso.	14-15	
Buono	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura, lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua la appropriata progressione tematica.	16-17	
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata .	18-20	
2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)			
Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti.	1-5	
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa.	6-11	



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (scienza e cultura dell'alimentazione) –

Allegato n. 4

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

PRIMA PARTE			
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa	3	
	Parziale	2	
	Scarsa	1	
	Nulla	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Completa e approfondita	6	
	Adeguate e pertinenti anche se non del tutto completa	5	
	Adeguate con qualche imprecisione e/o non del tutto completa	4	
	Parzialmente adeguata, alcune imprecisioni e non del tutto completa	3	
	Frammentaria, molte imprecisioni e non del tutto completa	2	
	Scarsa	1	
	Nulla	0	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Individua il problema e da una soluzione pertinente che evidenzia una buona competenza	8	
	Individua il problema e da una soluzione generica, ma pertinente	6	
	Individua il problema, ma da una soluzione non pertinente	4	
	Non individua il problema e da una soluzione non pertinente	2	
	Non individua il problema e non da alcuna soluzione	0	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	Piena aderenza alla traccia e capacita' di sintesi, linguaggio specifico corretto	3	
	Parziale aderenza alla traccia e qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio non sempre specifico	2	
	Parziale aderenza alla traccia e/o qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio generico	0	



SECONDA PARTE					Q1	Q2
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa	2				
	Parziale	1				
	Scarsa	0				
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Completa e approfondita	3				
	Adeguate con qualche imprecisione c/o non del tutto completa	2				
	Frammentaria, molte imprecisioni e non del tutto completa	1				
	Scarsa/ nulla	0				
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Individua il problema e da una soluzione pertinente che evidenzia una buona competenza	3				
	Individua il problema e da una soluzione generica, ma pertinente	2				
	Individua il problema, ma da una soluzione non pertinente	1				
	Non individua il problema e da una soluzione non pertinente e/o non da alcuna soluzione	0				
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	Piena aderenza alla traccia e capacita' di sintesi, linguaggio specifico corretto	2				
	Parziale aderenza alla traccia e qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio non sempre specifico	1				
	Parziale aderenza alla traccia e/o qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio generico	0				
	PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	QUESITO 1	QUESITO 2	TOTALE	
	MAX	20	10	10	40	

PUNTI	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12	13-14	15-16	17-18	19-20	21-22	23-24	25-26	27-28	29-30	31-32	33-34	35-36	37-38	39-40
VOTO	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

VOTO ___/10



GRIGLIE DI CONVERSIONE CREDITI

Ordinanze Ministeriali n. 65 del 14/03/2022 – Allegato 5

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Allegato n. 6

**ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO D'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA
ITALIANA (a.s. 2021/2022)**

CLASSE 5B - Prof. Cipullo Manlio

Dal libro di testo:

Gustave Flaubert:

Il ballo alla Vaubyessard, *Madame Bovary*.

Emile Zola:

La miniera, *Germinale*.

Giovanni Verga:

Rosso Malpelo, Vita dei Campi.

La famiglia Toscano, I Malavoglia.

L'addio alla casa del Nespolo, I Malavoglia.

Giosue Carducci:

Traversando la Maremma Toscana, *Rime Nuove*.

Nevicata, *Odi Barbare*.

Gabriele D'Annunzio:

Il conte Andrea Sperelli, *Il Piacere*.

Il programma del superuomo, *Le vergini delle roccie*.

La pioggia nel pineto, *Alcyone*.

Giovanni Pascoli:

Il fanciullo che è in noi, *Il fanciullino*.

Lavandare, *Myrica*.

X Agosto, *Myrica*.

La mia sera, *Canti di Catelvecchio*.

Lev Tolstoj:

La sfida di Anna alla buona società di San Pietroburgo, *Anna Karenina*.

Fedor Dostoevskij:

Delitto e fuga, *Delitto e castigo*.



Italo Svevo:

L'inetto e il lottatore, *Una vita*.

L'incipit del romanzo, *Senilità*.

Prefazione e preambolo, *La coscienza di Zeno*.

L'ultima sigaretta, *La coscienza di Zeno*.

Zeno sbaglia funerale, *La coscienza di Zeno*.

Luigi Pirandello:

La patente, *Novelle per un anno*.

L'amara conclusione, *Il fu Mattia Pascal*.

Il naso di Moscarda, *Uno, nessuno, centomila*.

I sei personaggi entrano in scena, *Sei personaggi in cerca d'autore*.

Enrico IV per sempre, *Enrico IV*.

Giuseppe Ungaretti:

I fiumi, *L'allegria*.

Fratelli, *L'allegria*.

Soldati, *L'allegria*.

Mattina, *L'allegria*.

Umberto Saba:

Squadra paesana, *Il canzoniere*.

Ulisse, *Il canzoniere*.

Eugenio Montale:

I limoni, *Ossi di seppia*.

Merigiare pallido e assorto, *Ossi di seppia*.

Addii, fischi nel buio, cenni, tosse, *Le occasioni*.

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale, *Satura*.